









Menüplan

KW 23	Montag, 01.06.2026	Dienstag, 02.06.2026	Mittwoch, 03.06.2026	Freitag, 05.06.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl  Kcal: 125 / BE: 1 / AL: A, C	Zucchinicremesuppe  Kcal: 135 / BE: 1 / AL: A, F, G	Klare Hühnersuppe mit Nudeln Kcal: 32 / BE: 1 / AL: A, C	Brokkolicremesuppe  Kcal: 55 / BE: 0 / AL: F, G
Menü 1	Dorschfilet gebacken mit Petersilienkartoffel dazu Gemüse-Mayonnaisesalat  Kcal: 832 / BE: 3 / AL: A, C, D, G, M, O	Cevapcici mit Letscho und Kartoffel Wedges  Kcal: 795 / BE: 3 / AL: A, C, F	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Erbsenreis dazu Blattsalat - Eisbergsalat Kcal: 672 / BE: 6 / AL: A, C, G	Majoranfleisch mit Spiralen dazu Blattsalat - Eisbergsalat Kcal: 766 / BE: 6 / AL: A
Menü 2	Kartoffel-Gemüsegröstl mit Blattsalat - Eisbergsalat  Kcal: 217 / BE: 2 / AL:	Kartoffel-Bohnengulasch mit einer Semmel  Kcal: 393 / BE: 4 / AL: A, F, G, M	Spaghetti mit Basilikumpesto und Frischgemüse dazu Blattsalat - Eisbergsalat  Kcal: 594 / BE: 8 / AL: A, C, G	Fit in den Frühling - Frühlings-Rohkostsalat mit Äpfel, Käse und Kürbiskerne  Kcal: 468 / BE: 3 / AL: A, F, G, M, O

 Gerichte mit Schweinefleisch
  MSC -Nachhaltiger Fischfang
  Vegetarische Gerichte
  Veganes Gericht

Ihr Dussmann-Team wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"

Die Allergenangaben beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden!