

Menüplan

KW 25	Montag, 15.06.2026	Dienstag, 16.06.2026	Mittwoch, 17.06.2026	Donnerstag, 18.06.2026	Freitag, 19.06.2026
Suppe	Klare Rindsuppe mit Sternchen  Kcal: 68 / BE: 1 / AL: A, C	Kohlrabicremesuppe  Kcal: 77 / BE: 1 / AL: F, G	Klare Rindsuppe mit Leberknödel  Kcal: 133 / BE: 1 / AL: A, C	Karottencremesuppe  Kcal: 81 / BE: 0 / AL: F, G	Tomatencremesuppe  Kcal: 76 / BE: 1 / AL: F, G
Menü 1	Schweinsgulasch mit Hörnchen und Blattsalat - Eisbergsalat  Kcal: 855 / BE: 8 / AL: A, C, M	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Gemüsereis dazu Tomatensalat  Kcal: 652 / BE: 6 / AL: A, C, O	Augsburger gebraten mit cremigen Kohlrabiragout dazu Röstkartoffeln  Kcal: 838 / BE: 3 / AL: A, G	Rindsgulasch dazu eine Semmel  Kcal: 725 / BE: 4 / AL: A, F, G	Dorschfilet gebacken mit Butterreis und Kartoffel-Mayonnaisesalat  Kcal: 974 / BE: 6 / AL: A, C, D, G, M
Menü 2	Kartoffeltascherl Brokkoli-Käse auf buntem Blattsalat dazu Kräuterdip  Kcal: 417 / BE: 4 / AL: G	Spargelragout mit Buttererdäpfel und Rucolahaube  Kcal: 481 / BE: 3 / AL: A, F, G, M, O	Spaghetti mit Frischgemüse Sugo und Blattsalat - Eisbergsalat  Kcal: 523 / BE: 7 / AL: A	Mohnnudeln dazu Zwetschenröster  Kcal: 990 / BE: 11 / AL: A, C, G	Eiernockerl mit Roter Rüben Salat  Kcal: 335 / BE: 1 / AL: C, O



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!