



KW 04	Montag, 19.01.2026	Dienstag, 20.01.2026	Mittwoch, 21.01.2026	Donnerstag, 22.01.2026	Freitag, 23.01.2026
Suppe	Klare Rindsuppe mit Backerbsen	Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfel <small>Fleisch: Herkunft unbekannt Milch: Herkunft </small>	Klare Gemüsesuppe mit Leberknödel <small></small>	Brokkolicremesuppe <small>Milch: Herkunft unbekannt</small>	Klare Rindsuppe mit Sternchen
	Kcal:53 / BE: 0 / AL: A,C,G	Kcal:190 / BE: 1 / AL: A,F,G,M	Kcal:153 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:55 / BE: 0 / AL: F,G	Kcal:74 / BE: 1 / AL: A,C
Menü 1	Hascheehörnchen mit gemischtem Blattsalat <small></small>	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Gemüseis und Blattsalat - Eisbergsalat	Leberkäse gebraten mit Rahmgemüse und Röstkartoffeln <small></small>	Reisfleisch mit Blattsalat - Eisbergsalat <small></small>	Dorschfilet gebacken mit Pommes Frites dazu Gemüse-Mayonnaisesalat <small>Milch: Herkunft unbekannt </small>
	Kcal:752 / BE: 5 / AL: A,C	Kcal:735 / BE: 6 / AL: A,C,O	Kcal:688 / BE: 2 / AL: A,F,G	Kcal:1016 / BE: 5 / AL: O	Kcal:794 / BE: 4 / AL: A,C,D,G,M,O
Menü 2	Schupfnudelpfanne mit Frischgemüse mit Blattsalat- Grüner Salat	Gefüllte Zucchini Vegetarisch auf Tomatenragout dazu Blattsalat - Eisbergsalat	Scheiterhaufen mit Schneehaube dazu Apfelmus	Gemüse-Rahmlinsen mit Semmelknödel <small>Milch: Herkunft unbekannt</small>	Geröstete Knödel mit Zwiebel und Ei dazu Roter Rügen Salat
	Kcal:462 / BE: 6 / AL: A,C,G	Kcal:634 / BE: 5 / AL: C,G,L,O	Kcal:688 / BE: 9 / AL: A,C,F,G	Kcal:581 / BE: 6 / AL: A,C,F,G,M,O	Kcal:642 / BE: 7 / AL: A,C,G,O

**AL = Allergene lt. Codexempfehlung**

**A** Gluten, Glutenhaltiges Getreide

**E** Erdnuss, Erdnusserzeugnisse

**L** Sellerie, Sellerieerzeugnisse

**P** Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

**B** Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse

**F** Soja, Sojaerzeugnisse

**M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

**R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C** Eier, Eierzeugnisse

**G** Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

**N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**O** Sesam

**D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

**H** Schalenfrüchte

**O** Schwefeloxid, Sulfite

**BE = Broteinheiten**

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

Änderungen können durch die Küchenleitung notwendig sein!

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"