



MENÜPLAN



KW 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	03.09.2018	04.09.2018	05.09.2018	06.09.2018	07.09.2018
Suppe	Legierte Grießsuppe	Kohlrabicremesuppe	Kürbis Orangensuppe	Rindsuppe mit Frittaten	Klare Hühnersuppe mit Nudeln
	131 Kcal / 1 BE / AL A,C,F,G,L	188 Kcal / 1 BE / AL A,F,G,L	375 Kcal / 5 BE / AL A,F,G	102 Kcal / 1 BE / AL A,C,G,L	126 Kcal / 1 BE / AL A,C,L
Menü I	Schinkenfleckerl mit Rahm Tomatensalat	Gegrilltes Schopfsteak mit Potatoe Wedges dazu Grillgemüse und Pfeffersauce	Gebackenes Hühnerschnitzel Pommes Frites dazu Blattsalat	Faschierte Laibchen hausgemacht Basmati Reis dazu Letschogemüse	Gebackenes Hoki-Filet mit Zitrone Gemüse-Mayonnaise und Petersilienerdäpfel
	906 Kcal / 9 BE / AL A,C,G,L,M,O	822 Kcal / 5 BE / AL A,G,L,O	1021 Kcal / 5 BE / AL A,C	1087 Kcal / 7 BE / AL A,C,F,G,M	611 Kcal / 6 BE / AL A,C,D,F,G,M
Menü II	Spinat-Polentastrudel auf Tomatenragout Blattsalat	Waldviertler Mohnauflauf dazu Beerenragout	Herzhaftes Gemüselaibchen mit Petersilienerdäpfel dazu Schnittlauchdip und Blattsalat	Kaiserschmarren Zwetschkenröster	Gemüselasagne mit Blattsalat 
	246 Kcal / 2 BE / AL A,C,F,G,L,M	975 Kcal / 7 BE / AL A,C,F,G,H,O	766 Kcal / 5 BE / AL A,C,G,M	780 Kcal / 10 BE / AL A,C,G	714 Kcal / 8 BE / AL A,C,G,M

**AL = Allergene
laut Codexempfehlung**

BE = Broteinheiten

A Gluten, Glutenhaltiges Getreide
E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse
L Sellerie, Sellerieerzeugnisse
O Schwefeldioxid, Sulfite

B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse
F Soja, Sojaerzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier, Eiererzeugnisse
G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H Schalenfrüchte

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"

