





MENÜPLAN

KW 51	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	17.12.2018	18.12.2018	19.12.2018	20.12.2018	21.12.2018
Suppe	Rindsuppe mit Leberknödel	Tomatencremesuppe	Knoblauchcremesuppe mit Croutons	Gemüsecremesuppe	
	127 Kcal / 1 BE / AL A,C,G	124 Kcal / 2 BE / AL A,L	267 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L	149 Kcal / 1 BE / AL A,C,F,G,L	
Menü I	Buntes Schweinsragout Gärtnerinnen Art Hörnchen dazu Mexikanischer Bohnensalat 	Faschierter Braten Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel und Roter Rübensalat	Gebratenes Putenschnitzel Butterreis und Buttergemüse	Pariser Schnitzel vom Huhn Erbsenreis dazu Blattsalat	
	1108 Kcal / 8 BE / AL A,C,F,G,L,O	917 Kcal / 5 BE / AL A,C,G,O	228 Kcal / 0 BE / AL A,C,M	790 Kcal / 6 BE / AL A,C,G,M	
Menü II	Vegetarisch-Gratinierter Erdäpfelpuffer Knoblauch Dip dazu Mexikanischer Bohnensalat	Germknödel "Powidl" mit Butter & Mohn	Vegetarisches Erdäpfelgulasch mit Sauerrahm Weckerl- Wachauer 	Topfen- Heidelbeerstrudel dazu Vanillesauce	
	791 Kcal / 6 BE / AL A,C,G,M	863 Kcal / 11 BE / AL A,C,F,G	447 Kcal / 6 BE / AL A,F,G	904 Kcal / 8 BE / AL A,C,G	
Menü III					
Dessert					

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"

