



MENÜPLAN

KW 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	07.01.2019	08.01.2019	09.01.2019	10.01.2019	11.01.2019
Suppe	Gemüsecremesuppe	Rindsuppe mit Frittaten	Karfiolcremesuppe	Backerbsensuppe	Französische Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen
	149 Kcal / 1 BE / AL A,C,F,G,L	102 Kcal / 1 BE / AL A,C,G,L	160 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L	158 Kcal / 1 BE / AL A,C,G,L	230 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L,O
Menü I	Gebratenes Putenschnitzel Gemüsereis und Blattsalat	Rindsragout mit Champignon und Gemüse Semmelknödel dazu Roter Rübensalat	Surbraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut	Spaghetti alla Carbonara Eisbergsalat	Seelachsfilet im Knuspermantel Petersilienerdäpfel dazu Gemüse-Weisweinsauce
	509 Kcal / 4 BE / AL A,C,G,M	986 Kcal / 5 BE / AL A,C,F,G,L,M,O	786 Kcal / 0 BE / AL	1335 Kcal / 9 BE / AL A,C,F,G,L	748 Kcal / 6 BE / AL A,D,G,L
Menü II	Erdäpfel - Karfiolauflauf Kräuter Knoblauchdip und Blattsalat	Bröselnudeln mit Apfelmus	Sesam Gemüse Laibchen Basmati Reis und Tomatensauce Pikant	Topfenstrudel mit Vanillesauce	Indische Curry Ebly Pfanne Blattsalat
	553 Kcal / 3 BE / AL C,G,M,O	796 Kcal / 11 BE / AL A,C,F,G	525 Kcal / 7 BE / AL A,C,F,G,N	861 Kcal / 7 BE / AL A,C,G	569 Kcal / 6 BE / AL A,F,G,L,M,N
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"

