



# MENÜPLAN

KW 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	21.01.2019	22.01.2019	23.01.2019	24.01.2019	25.01.2019
Suppe	Grießnockerlsuppe	Käsecremesuppe	Waldviertler Bauernsuppe	Backerbsensuppe	Mexikanische Maiscremesuppe
	73 Kcal / 1 BE / AL A,C,G	294 Kcal / 1 BE / AL A,F,G,L	313 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L	158 Kcal / 1 BE / AL A,C,G,L	226 Kcal / 3 BE / AL A,F,G,L,O
Menü I	Tortellini mit Fleischfüllung Tomaten-Basilikumsauce	Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Warmer Krautsalat	Wiener Schnitzel vom Schwein mit Butterreis und Kartoffel- Mayonnaisesalat	Klassisches Rindsgulasch Spätzle	Gegrilltes Seelachsfilet mit Polentataler und Mediterranes Gemüse
	1032 Kcal / 17 BE / AL A,C,G,L	1090 Kcal / 6 BE / AL A,C,M,O	839 Kcal / 6 BE / AL A,C,G,M,O	970 Kcal / 8 BE / AL A,C,F,G	648 Kcal / 3 BE / AL A,D,G,M
Menü II	Kartoffelgulasch mit Weckerl- Wachauer	Topfenauflauf Marillenröster	Vegetarisch-Gratinierter Erdäpfelpuffer auf knackigen Blattsalat dazu Knoblauch Dip	Nusspalatschinken mit Schokosauce	Zillertaler Kasnockerl mit Blattsalat
	728 Kcal / 6 BE / AL A,C,F,G,L,M	716 Kcal / 8 BE / AL A,C,F,G	659 Kcal / 4 BE / AL A,C,G,M	736 Kcal / 5 BE / AL A,C,F,G,H	970 Kcal / 10 BE / AL A,C,G,M
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"