




# MENÜPLAN

KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	14.01.2019	15.01.2019	16.01.2019	17.01.2019	18.01.2019
Suppe	Knoblauchcremesuppe Croutons	Kräftige Hühnersuppe Profiterol	Kürbisc cremesuppe	Geflügel- Currycremesuppe	Kohlrabicremesuppe
	134 Kcal / 1 BE / AL A,F,G,L	69 Kcal / 1 BE / AL A,C	189 Kcal / 1 BE / AL A,F,G,L	183 Kcal / 1 BE / AL A,C,F,G,L	188 Kcal / 1 BE / AL A,F,G,L
Menü I	Paprikahendl mit Spätzle dazu Blattsalat	Faschierter Braten mit Champignonrahmsauce und Reis	Gekochtes Schulterscherz mit Dillrahmfisolen und Röstinchen	Gebackenes Hühnerschnitzel Risi - Pisi und Blattsalat	Gebackenes Kabeljaufilet Basmati Reis und Kartoffelsalat
	791 Kcal / 8 BE / AL A,C,G,L,M	1032 Kcal / 8 BE / AL A,C,F,G	868 Kcal / 4 BE / AL A,G,L	695 Kcal / 6 BE / AL A,C,G,M	786 Kcal / 8 BE / AL A,D,G,L,M
Menü II	Dinkel-Gemüse Spätzle Pfanne und leichter Paprika-Oberssauce	Wiener Mohnnudeln dazu Apfelmus	 Penne mit Soja-Bolognese dazu Parmesan und Blattsalat	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	Mini Frühlingsrollen vegetarisch mit gebratenem Eierreis und Sweet Chili Sauce
	746 Kcal / 7 BE / AL A,C,F,G,O	938 Kcal / 10 BE / AL A,C,F,G	717 Kcal / 6 BE / AL A,C,F,G,L,M,O	780 Kcal / 10 BE / AL A,C,G	559 Kcal / 5 BE / AL A,C,F,G,L,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"

