






MENÜPLAN

KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	28.01.2019	29.01.2019	30.01.2019	31.01.2019	01.02.2019
Suppe	Karotten - Ingwercremsuppe	Knoblauchcremesuppe mit Croutons	Rindsuppe mit Leberknödel	Gemüsecremesuppe	Italienische Minestrone
	154 Kcal / 2 BE / AL A,C,F,G,L	267 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L	127 Kcal / 1 BE / AL A,C,G	149 Kcal / 1 BE / AL A,C,F,G,L	154 Kcal / 2 BE / AL A,C,G,L
Menü I	Schinkenfleckerl mit Blattsalat 	Chili Con Carne dazu Weckerl- Wachauer	Hühner Cordon Bleu mit Pommes Frites und Cole Slow Salat	Hühnerfilet gebraten mit Gemüsereis und Blattsalat	Gebackene Scholle mit Buttereis und Kartoffelsalat 
	976 Kcal / 9 BE / AL A,C,G,M	887 Kcal / 7 BE / AL A,F,G,O	717 Kcal / 2 BE / AL A,C,G	509 Kcal / 4 BE / AL G,M	765 Kcal / 9 BE / AL A,D,G,L,M
Menü II	Champignonrahmsauce mit Serviettenknödel	Topfenknödel in Butterbrösel mit Erdbeermus	 K...- Sonnenblumenlaibchen mit Petersilerdäpfel Schnittlauchdip und Blattsalat	Reisauflauf mit Beerenragout	Spinatknödel mit feiner Gorgonzola Sauce dazu Blattsalat
	530 Kcal / 5 BE / AL A,C,F,G	1041 Kcal / 11 BE / AL A,C,F,G	915 Kcal / 9 BE / AL C,G,M	454 Kcal / 7 BE / AL A,C,G,O	561 Kcal / 4 BE / AL A,C,F,G,L,M,O
Menü III					
Dessert					

AL = Allergene laut Codexempfehlung

BE = Broteinheiten

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

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"

