






MENÜPLAN

KW 7	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	11.02.2019	12.02.2019	13.02.2019	14.02.2019	15.02.2019
Suppe	Erdäpfelsuppe mit Gemüse	Französische Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen	Karfiolcremesuppe	Rindsuppe mit Frittaten	Käsecremesuppe
	190 Kcal / 2 BE / AL G,L	230 Kcal / 2 BE / AL A,G,L,O	160 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L	102 Kcal / 1 BE / AL A,C,G,L	294 Kcal / 1 BE / AL A,F,G,L
Menü I	Grillkotelette mit Basmatireis und Letschogemüse	gekochtes Schulterscherz mit Petersilienerdäpfel und Semmelkren 	Grammelknödel mit Sauerkraut gebunden dazu Bratensafterl	Gebackenes Putenschnitzel mit Basmatireis dazu Kartoffel-Mayonnaise Salat	Gegrilltes Rotbarsch-Filet dazu Gemüse-Ebly und Dill-Curry-Honigsauce 
	660 Kcal / 5 BE / AL A,G,M	896 Kcal / 8 BE / AL A,F,G,L,O	613 Kcal / 5 BE / AL A,C,G	1264 Kcal / 6 BE / AL A,C,G,L,M	932 Kcal / 8 BE / AL A,D,F,G
Menü II	Karfiol-Broccoliauflauf dazu Kräuterdip und Blattsalat	Waldviertler Mohnauflauf dazu Beerenragout	 Spaghetti mit Soja-Bolognese dazu Blattsalat	Topfenstrudel mit Vanillesauce	Vegetarisches Süßkartoffel-Linsen Burrito Blattsalat
	1002 Kcal / 6 BE / AL C,G,L,M	975 Kcal / 7 BE / AL A,C,F,G,H,O	910 Kcal / 10 BE / AL A,F,G,L,M,O	861 Kcal / 7 BE / AL A,C,G	941 Kcal / 7 BE / AL A,G,H,L,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"

