






MENÜPLAN

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	20.05.2019	21.05.2019	22.05.2019	23.05.2019	24.05.2019
Suppe	Basilikum-Erdäpfelcremesuppe 311 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L	Rindsuppe mit Profiteroles 65 Kcal / 1 BE / AL A,C,L	Klare Hühnersuppe mit Nudeln 126 Kcal / 1 BE / AL A,C,L	Rindsuppe mit Frittaten 102 Kcal / 1 BE / AL A,C,G,L	Knoblauchcremesuppe mit Croutons 267 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L
Menü I	Geselchtes mit Kartoffelpüree dazu Röstzwiebel und Erbsen 992 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,O	 Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Blattsalat 1025 Kcal / 9 BE / AL A,C,G,L,M,O	Gebratenes Putenschnitzel mit glacierte Babykarotten und Naturreis 828 Kcal / 4 BE / AL A,C,M	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Petersilienerdäpfel und Tomatensalat  644 Kcal / 3 BE / AL A,C,M,O	Gebackener Dorsch mit Butterreis dazu Kartoffelsalat 695 Kcal / 7 BE / AL A,D,G,L,M
Menü II	Gebackenes Gemüse-Allerlei mit Petersilienerdäpfel und Sauce Tartare  541 Kcal / 4 BE / AL A,C,G,M	Hausgemachter Scheiterhaufen dazu Vanillesauce 999 Kcal / 9 BE / AL A,C,F,G,H	Burger- Veggie Burger mit Gitterpommes dazu Ketchup 797 Kcal / 5 BE / AL A,C,F,G,L,M,N		Vital Broccoli-Hirse Laibchen auf bunten Blattsalat mit leichter Joghurt-Dressing 372 Kcal / 2 BE / AL A,C,G,L
Menü III				Gebratenes Grillkäse "Steak" auf bunten Rucola-Blattsalat und Tomaten-Basilikum Dip 489 Kcal / 0 BE / AL	
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"

