



MENÜPLAN

KW 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09.09.2019	10.09.2019	11.09.2019	12.09.2019	13.09.2019
Suppe	Rollgerst`lsuppe	Champignoncremesuppe	Erdäpfel Selleriesuppe	Hühnercremesuppe m. Gemüse	Backerbsensuppe
	290 Kcal / 3 BE / AL A,C,L	183 Kcal / 1 BE / AL A,F,G,L	202 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L	242 Kcal / 2 BE / AL A,G	158 Kcal / 1 BE / AL A,C,G,L
Menü I	Augsburger gebraten mit Dillrahmfisolen dazu Röstkartoffel	Chili Con Carne Semmel	Schweinsschnitzel natur mit Champignonrahmsauce dazu Basmatireis und Blattsalat	Pariser Schnitzel vom Huhn mit Buttereis und Erdäpfel - Gurkensalat	Grönländischer Fischauflauf mit Shrimps und Spinat Blattsalat
	861 Kcal / 2 BE / AL A,G,M	812 Kcal / 5 BE / AL A,F,G	839 Kcal / 4 BE / AL,A,G	962 Kcal / 8 BE / AL A,C,G,L,M	580 Kcal / 2 BE / AL A,B,C,D,F,G,M,N,O
Menü II	Spaghetti mit Frischgemüse Sugo dazu Blattsalat	Topfenstrudel mit Vanillesauce	Spinat-Ricotta Tortelloni mit Knoblauch-Hollandaise und Blattsalat		Gemüsepizza nach Art des Hauses Ketchup
	688 Kcal / 9 BE / AL A,G,M	861 Kcal / 7 BE / AL A,C,G	877 Kcal / 9 BE / AL A,C,F,G,L,M		773 Kcal / 9 BE / AL A,C,F,G,L
Menü III				Vegetarisches Süßkartoffel-Linsen Burrito	
				874 Kcal / 7 BE / AL,A	
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"

