



# MENÜPLAN

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16.09.2019	17.09.2019	18.09.2019	19.09.2019	20.09.2019
Suppe	Basilikum-Erdäpfelcremesuppe	Eierflockensuppe	Asiatische Nudel-Gemüse Suppe mit Hühnerfleisch	Karotten-Ingwer-Kokoscremesuppe	Rindsuppe mit Leberknödel
	311 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L	104 Kcal / 0 BE / AL C,L,O	217 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L	231 Kcal / 2 BE / AL A,F,G,L	127 Kcal / 1 BE / AL A,C,G
Menü I	Curryhendl mit Früchten Basmati Reis	Burger- Dussmann Final Burger Gitterpommes	Rindsragout Toskana mit Bandnudeln dazu Blattsalat	Bauernschmaus mit Sauerkraut gebunden und Semmelknödel	Gedämpfter Lachs auf Spinat- Gemüseerdäpfel und Joghurt- Hollandaise
	736 Kcal / 7 BE / AL A,C,G,L	926 Kcal / 4 BE / AL A,F,G,L,M,N	544 Kcal / 2 BE / AL A,O	990 Kcal / 4 BE / AL A,C,G,M	479 Kcal / 3 BE / AL C,D,G
Menü II	Melanzani gefüllt mit Cous Cous Gemüse Tomatensauce Pikant	Apfel- Reisauflauf Pfirsichkompott	Dänische Erdäpfelpuffer mit Shrimps, Paprika,Röstzwiebel und Creme Fraiche auf	Waldviertler Mohnauflauf Beerenragout	Eierschwammerlrahmsauce mit Semmelknödel dazu Blattsalat
	327 Kcal / 4 BE / AL A	372 Kcal / 6 BE / AL A,C,G	698 Kcal / 3 BE / AL A,B,C,D,F,G,M,N,O	975 Kcal / 7 BE / AL A,C,F,G,H,O	558 Kcal / 4 BE / AL A,C,F,G,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"

