



MENÜPLAN

KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	26.11.2018	27.11.2018	28.11.2018	29.11.2018	30.11.2018
Suppe	Klare Hühnersuppe mit Gemüsejulienne	Kartoffel-Lauchsuppe	Selleriesuppe	Suppentopf mit Gemüse und Nudeln	Leberreissuppe
	67 Kcal / 0,2 BE / AL L	176 Kcal / 1,1 BE / AL G,L	159 Kcal / 0,7 BE / AL G,L	29 Kcal / 0,4 BE / AL L	219 Kcal / 2,1 BE / AL A,C,F,G
Menü I	gebratenes Hühnerbrüstchen mit Erbsenreis und Salat	Jägerschnitzel vom Schwein mit Nudeln und Salat	Faschierter Braten* mit Petersilkartoffeln dazu Salat	"Holzfällerknödel*" mit brauner Butter und Sauerkraut	Pasta "Frutti di Mare" mit Parmesan dazu Salat
	975 Kcal / 8,9 BE / AL L,M	1591 Kcal / 11,6 BE / AL A,G,M,O	1205 Kcal / 4,6 BE / AL A,C,G,M	696 Kcal / 4,5 BE / AL A,C,G,L	1340 Kcal / 10,8 BE / AL A,B,C,G,L,M,O
Menü II	Pasta "alio Olio" mit Parmesan und Salat	Hausgemachte Spätzle in Schinkenrahmsauce* dazu Salat	Kartoffelgulasch mit Putenfrankfurter und Gebäck	Gemüselasagne mit Parmesan dazu Salat	Apfelstrudel auf Vanillesauce
	1655 Kcal / 10 BE / AL A,C,G,L,M,O	1218 Kcal / 8,3 BE / AL A,C,F,G,L,M,O	578 Kcal / 7,3 BE / AL A,G,M	1220 Kcal / 8,3 BE / AL A,C,G,M,O	908 Kcal / 12,7 BE / AL A,C,F,G
Salatmenü vom Buffet	Lachs-Rucolawrap	Gemüsestrudel	überbackenes Seehechtfilet	Bruschetta italiano	marinierter Schafskäse
	482 Kcal / 2,4 BE / AL A,C,D,G,M,O	874 Kcal / 4,5 BE / AL A,C,F,G,M,O,P	821 Kcal / 3,1 BE / AL A,D,G,M,O	1161 Kcal / 7,3 BE / AL	766 Kcal / 1,7 BE / AL A,G,M,O
Dessert					
	0 Kcal / 0 BE / AL	0 Kcal / 0 BE / AL	0 Kcal / 0 BE / AL	0 Kcal / 0 BE / AL	0 Kcal / 0 BE / AL

AL = Allergene
laut Codexempfehlung

BE = Broteinheiten



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

* = Gericht mit Schweinefleisch

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

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten!

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit!"

