

Menüplan

KW 42	Montag, 12.10.2026	Dienstag, 13.10.2026	Mittwoch, 14.10.2026	Donnerstag, 15.10.2026	Freitag, 16.10.2026
Suppe	Karfiolcremesuppe  Kcal: 49 / BE: 0 / AL: G	Klare Rindsuppe mit Leberknödel  Kcal: 133 / BE: 1 / AL: A, C	Champignoncremesuppe  Kcal: 116 / BE: 1 / AL: A, F, G	Klare Hühnersuppe mit Sternchen  Kcal: 112 / BE: 1 / AL: A, C, L	Knoblauchcremesuppe  Kcal: 73 / BE: 0 / AL: F, G
Menü 1	Selchschopf mit Speck-Rahmlinsen und Semmelknödel  Kcal: 923 / BE: 6 / AL: A, C, F, G, M, O	Schopfsteak mit Kohlrabi-Erbсенragout dazu Röstkartoffeln  Kcal: 640 / BE: 3 / AL: A, G	Wiener Schnitzel vom Schwein mit Gemüsereis dazu  Kcal: 869 / BE: 8 / AL: A, C, M	Schinkenfleckerl dazu Roter Rüben Salat  Kcal: 600 / BE: 7 / AL: A, C, O	Hascheehörnchen mit Blattsalat- Grüner Salat  Kcal: 730 / BE: 5 / AL: A, C
Menü 2	Gemüse-Käseauflauf mit Tomatensalat  Kcal: 264 / BE: 1 / AL: C, G, L, O	Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Schafkäse auf Tomatenragout dazu Kcal: 797 / BE: 5 / AL: A, C, F, G	Pikanter Kürbisstrudel in Kräutersauce dazu Blattsalat - Eisbergsalat  Kcal: 359 / BE: 3 / AL: A, C, F, G	Topfenauflauf mit Früchtemus  Kcal: 811 / BE: 6 / AL: A, C, G	Fisolengulasch mit Semmelknödel  Kcal: 358 / BE: 4 / AL: A, C, F, G



Ihr Dussmann-Team wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"

Die Allergenangaben beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden!