

Menüplan

KW 43	Montag, 19.10.2026	Dienstag, 20.10.2026	Mittwoch, 21.10.2026	Donnerstag, 22.10.2026	Freitag, 23.10.2026
Suppe	Klare Hühnersuppe mit Nudeln Kcal: 32 / BE: 1 / AL: A, C	Karottencremesuppe  Kcal: 81 / BE: 0 / AL: F, G	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl  Kcal: 125 / BE: 1 / AL: A, C	Gemüsecremesuppe  Kcal: 192 / BE: 1 / AL: A, F, G	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Kcal: 141 / BE: 1 / AL: A, F, G
Menü 1	Szegediner Krautfleisch dazu Salzkartoffel  Kcal: 734 / BE: 3 / AL: A	Surschnitzel mit Butterreis dazu Kartoffel-Vogerlsalat  Kcal: 682 / BE: 8 / AL: A, C, G, M	Gegrilltes Schweinkotelette mit Letscho dazu Basmatireis  Kcal: 809 / BE: 5 / AL: A, G	Leberkäse gebraten mit Dillrahmfisolen dazu Röstkartoffeln  Kcal: 625 / BE: 3 / AL: A, G, O	gegrilltes Seehechtfilet mit Butterkartoffel Brokkoli  Kcal: 520 / BE: 3 / AL: A, D, G, M
Menü 2	Spaghetti in Bärlauchpesto dazu Grillgemüse  Kcal: 927 / BE: 7 / AL: A, C, G	Spinatpalatschinken auf Blattsalat mit Schnittlauchdip  Kcal: 311 / BE: 1 / AL: A, C, G, O	Krautstrudel mit Rahm Dip auf Blattsalat- Grüner Salat  Kcal: 583 / BE: 7 / AL: A, C, G	Reisauflauf mit Pfirsichmus  Kcal: 1048 / BE: 11 / AL: C, G	Mediterrane- Gemüsepfanne mit Rösti dazu Gurkensalat  Kcal: 456 / BE: 4 / AL: F, G, M, O

 Gerichte mit Schweinefleisch
  MSC-Nachhaltiger Fischfang
  Vegetarische Gerichte
  Veganes Gericht

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!