

Menüplan

KW 45	Montag, 02.11.2026	Dienstag, 03.11.2026	Mittwoch, 04.11.2026	Donnerstag, 05.11.2026	Freitag, 06.11.2026
Suppe	Klare Rindsuppe mit Backerbsen Kcal: 53 / BE: 0 / AL: A, C, G	Kohlrabicremesuppe  Kcal: 77 / BE: 1 / AL: F, G	Klare Hühnersuppe mit Nudeln Kcal: 32 / BE: 1 / AL: A, C	Kartoffelcremesuppe  Kcal: 127 / BE: 1 / AL: F, G, M	Minestrone  Kcal: 40 / BE: 0 / AL: L
Menü 1	Champignon geschmortes Schwein mit Serviettenknödel und  Kcal: 765 / BE: 3 / AL: A, C, G, L	Selchfleischfleckerl dazu Roter Rüben Salat  Kcal: 731 / BE: 7 / AL: A, C, G, O	Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel Wedges dazu Französischer  Kcal: 1047 / BE: 7 / AL: A, C, G, M, O	Kartoffelgulasch mit Wurst dazu eine Semmel  Kcal: 760 / BE: 6 / AL: A, F, G, L, M	Lasagne alla Bolognese dazu Blattsalat - Eisbergsalat  Kcal: 785 / BE: 6 / AL: A, G, L, O
Menü 2	Gemüsestrudel auf Blattsalat - Eisbergsalat dazu Rahm Dip  Kcal: 731 / BE: 5 / AL: A, C, G, L	Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare und Blattsalat- Grüner Salat  Kcal: 567 / BE: 5 / AL: A, C, G, M	Bärlauchobersnudeln mit Tomatensalat  Kcal: 409 / BE: 5 / AL: A, F, G, O	Gemüse-Rahmlinsen mit Semmelknödel  Kcal: 581 / BE: 6 / AL: A, C, F, G, M, O	Veggieburger fein garniert dazu Pommes Frites Kcal: 220 / BE: 3 / AL: A, C, G, M, N, O



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!