

MENÜPLAN

Borg



KW 02	Montag, 05.01.2026	Dienstag, 06.01.2026	Mittwoch, 07.01.2026	Donnerstag, 08.01.2026	Freitag, 09.01.2026
Suppe	Gemüsecremesuppe		Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl	Tomaten-Basilikumcremesuppe	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
	Kcal:192 / BE: 1 / AL: A,F,G	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:125 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:106 / BE: 1 / AL: A,F,G	Kcal:141 / BE: 1 / AL: A,F,G
Menü 1	Geröstete Fleisch- Knödel mit Zwiebel und Ei dazu Roter Rüben Salat		Augsburger gebraten mit Rahmgemüse dazu Röstkartoffeln	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Letscho	Dorschfilet gebacken mit Petersilienkartoffel dazu Gemüse-Mayonnaisesalat
	Kcal:642 / BE: 7 / AL: A,C,G,O	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:878 / BE: 2 / AL: A,F,G	Kcal:609 / BE: 3 / AL: A,G,O	Kcal:832 / BE: 3 / AL: A,C,D,G,M,O
Menü 2	Spinat-Ricottaravioli in Tomatenragout dazu Rucolahabe		Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Schafkäse mit Knoblauchsauce und gemischem Blattsalat	Linseneintopf vegetarisch mit Semmelknödel	Eiernockerl mit Blattsalat- Grüner Salat
	Kcal:490 / BE: 5 / AL: A,C,G	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:802 / BE: 4 / AL: A,C,F,G	Kcal:484 / BE: 6 / AL: A,C,G,L	Kcal:293 / BE: 0 / AL: C

AL = Allergene lt. Codexempfehlung

A Gluten, Glutenhaltiges Getreide

E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse

L Sellerie, Sellerieerzeugnisse

P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse

F Soja, Sojaerzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier, Eiererzeugnisse

G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

BE = Broteinheiten

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

H Schalenfrüchte

O Schwefeloxid, Sulfite

Änderungen können durch die Küchenleitung notwendig sein!

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"

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