



MENÜPLAN Borg

KW 02	Montag, 10.01.2022	Dienstag, 11.01.2022	Mittwoch, 12.01.2022	Donnerstag, 13.01.2022	Freitag, 14.01.2022
Suppe	Rindsuppe mit Profiteroles	Broccolicremesuppe	Rindsuppe mit Frittaten	Knoblauchcremesuppe mit Croutons	Backerbsensuppe
	Kcal: 65 / BE: 1 /AL: A,C,L,	Kcal: 139 / BE: 1 /AL: A,C,G,L,	Kcal: 102 / BE: 1 /AL: A,C,G,L,	Kcal: 267 / BE: 2 /AL: A,F,G,L,	Kcal: 158 / BE: 1 /AL: A,C,G,L,
Menü 1	Selchfleischknödel mit Bratensaft und Sauerkraut gebunden	Szegediner Krautfleisch mit Butterkartoffel	Hühnergeschneitztes "Zürcher Art" mit Röstinchen	Gebratene Hühnerkeule mit Risi - Pisi dazu Blattsalat	Gebackener Dorsch mit Zitrone und Gemüseris dazu Kartoffelsalat
	Kcal: 584 / BE: 5 /AL: A,C,F,G,H,	Kcal: 1.232 / BE: 6 /AL: C,G,L,O,	Kcal: 875 / BE: 4 /AL: C,G,L,O,	Kcal: 810 / BE: 6 /AL: G,M,	Kcal: 532 / BE: 5 /AL: A,D,L,M,
Menü 2	Ravioli Rucola in Tomatensauce mit Parmesan dazu Blattsalat	Kaiserschmarrn mit Marillenröster	Spinatpalatschinken auf Blattsalat mit Kräuter Knoblauchdip	Geröstete Knödel mit Ei dazu Roter Rübensalat	Kartoffeltasche Broccoli-Käse auf Blattsalat mit Kräuterdip
	Kcal: 645 / BE: 8 /AL: A,C,G,M,	Kcal: 790 / BE: 10 /AL: A,C,G,M,	Kcal: 573 / BE: 3 /AL: A,C,G,M,	Kcal: 851 / BE: 11 /AL: A,C,G,O,	Kcal: 625 / BE: 5 /AL: C,G,M,

**AL = Allergene
laut Codexempfehlung**

BE = Broteinheiten

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

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

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"

