

# MENÜPLAN Borg



KW 04	Montag, 19.01.2026	Dienstag, 20.01.2026	Mittwoch, 21.01.2026	Donnerstag, 22.01.2026	Freitag, 23.01.2026
Suppe	Klare Rindsuppe mit Backerbsen	Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfel	Klare Gemüsesuppe mit Leberknödel	Brokkolicremesuppe	Klare Rindsuppe mit Sternchen
	Kcal:53 / BE: 0 / AL: A,C,G	Kcal:190 / BE: 1 / AL: A,F,G,M	Kcal:153 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:55 / BE: 0 / AL: F,G	Kcal:74 / BE: 1 / AL: A,C
Menü 1	Hascheehörnchen mit gemischtem Blattsalat	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Gemüserieis und Blattsalat - Eisbergsalat	Leberkäse gebraten mit Rahmgemüse und Röstkartoffeln	Reisfleisch mit Blattsalat - Eisbergsalat	Dorschfilet gebacken mit Pommes Frites dazu Gemüse-Mayonnaisesalat
	Kcal:752 / BE: 5 / AL: A,C	Kcal:735 / BE: 6 / AL: A,C,O	Kcal:688 / BE: 2 / AL: A,F,G	Kcal:1016 / BE: 5 / AL: O	Kcal:794 / BE: 4 / AL: A,C,D,G,M,O
Menü 2	Schupfnudelpfanne mit Frischgemüse mit Blattsalat-Grüner Salat	Gefüllte Zucchini Vegetarisch auf Tomatenragout dazu Blattsalat - Eisbergsalat	Scheiterhaufen mit Schneehaube dazu Apfelmus	Gemüse-Rahmlinsen mit Semmelknödel	Geröstete Knödel mit Zwiebel und Ei dazu Roter Rügen Salat
	Kcal:462 / BE: 6 / AL: A,C,G	Kcal:634 / BE: 5 / AL: C,G,L,O	Kcal:688 / BE: 9 / AL: A,C,F,G	Kcal:581 / BE: 6 / AL: A,C,F,G,M,O	Kcal:642 / BE: 7 / AL: A,C,G,O

## 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!