



MENÜPLAN Borg

Dussmann

FOOD SERVICES

KW 18	Montag, 29.04.2024	Dienstag, 30.04.2024	Mittwoch, 01.05.2024	Donnerstag, 02.05.2024	Freitag, 03.05.2024
Suppe	Klare Hühnersuppe mit Nudeln	Minestrone		Champignoncremesuppe	Klare Rindsuppe mit Profiteroles
	Kcal:32 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:40 / BE: 0 / AL: L	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:116 / BE: 1 / AL: A,F,G	Kcal:55 / BE: 0 / AL: A,C
Menü 1	Bohneneintopf mit Würstl dazu Semmel	Schweingeselechtes mit Serviettenknödel und Specklinsen		Cevapcici mit Pommes Frites und Zwiebelsenf dazu Krautsalat	Gebackenes Kabeljaufilet mit Petersilienkartoffel dazu Französischer Gemüsesalat
	Kcal:870 / BE: 5 / AL: A,F,G	Kcal:712 / BE: 2 / AL: A,C,G,M	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:812 / BE: 4 / AL: F,M	Kcal:1069 / BE: 8 / AL: A,C,D,G,M,O
Menü 2	Gemüsestrudel auf Blattsalat - Eisbergsalat dazu Rahm Dip	Germknödel mit Powidl, Butter und Mohn dazu Apfelmus		Cremige Gemüsenudeln mit grünem Spargel und Salat	Cremiger Nudelsalat mit Spargel und Cocktailtomaten
	Kcal:731 / BE: 5 / AL: A,C,G,L	Kcal:697 / BE: 0 / AL: A,C,G	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:345 / BE: 4 / AL: A,C,F,G	Kcal:490 / BE: 6 / AL: A,C,G,M,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!