

Menüplan

KW 19	Montag, 04.05.2026	Dienstag, 05.05.2026	Mittwoch, 06.05.2026	Donnerstag, 07.05.2026	Freitag, 08.05.2026
Suppe	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl Kcal: 105 / BE: 1 / AL: A, C	Bärlauchcremesuppe  Kcal: 127 / BE: 1 / AL: A, F, G	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Kcal: 141 / BE: 1 / AL: A, F, G	Klare Hühnersuppe mit Nudeln Kcal: 32 / BE: 1 / AL: A, C	Knoblauchcremesuppe mit Croutons  Kcal: 144 / BE: 1 / AL: A, F, G
Menü 1	Reisfleisch vom Huhn dazu Blattsalat- Grüner Salat Kcal: 409 / BE: 5 / AL:	Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffel dazu  Kcal: 575 / BE: 2 / AL: A, C, G, M, O	Schinkenfleckerl dazu Roter Rüben Salat  Kcal: 600 / BE: 7 / AL: A, C, O	Pikante Krautrouladen mit Kümmelkartoffel dazu Bratensaft  Kcal: 523 / BE: 7 / AL: A, C, G, M	Lasagne alla Bolognese dazu Blattsalat- Grüner Salat  Kcal: 785 / BE: 6 / AL: A, G, L, O
Menü 2	Cremige Bandnudeln mit Gemüse und Parmesan gerieben dazu Blattsalat -  Kcal: 515 / BE: 4 / AL: A, C, F, G, O	Gemüselasagne mit Blattsalat- Grüner Salat  Kcal: 469 / BE: 4 / AL: A, G	Gebackenes Gemüse Allerlei mit Rahm Dip dazu Blattsalat- Grüner Salat  Kcal: 569 / BE: 5 / AL: A, C, G	Gefüllter Paprika mit CousCous und Mozzarella in Tomatensauce  Kcal: 518 / BE: 4 / AL: A, C, F, G, L	Eiernockerl dazu Blattsalat- Grüner Salat  Kcal: 293 / BE: 0 / AL: C

 Gerichte mit Schweinefleisch
  MSC -Nachhaltiger Fischfang
  Vegetarische Gerichte
  Veganes Gericht

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!