



MENÜPLAN Borg

Dussmann

FOOD SERVICES

KW 21	Montag, 20.05.2024	Dienstag, 21.05.2024	Mittwoch, 22.05.2024	Donnerstag, 23.05.2024	Freitag, 24.05.2024
Suppe		Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Kohlrabicremesuppe	Gemüsecremesuppe	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:95 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:77 / BE: 1 / AL: F,G	Kcal:192 / BE: 1 / AL: A,F,G	Kcal:129 / BE: 1 / AL: A,F,G
Menü 1		Schinken-Nudelpfanne mit Broccoli dazu Blattsalat-Grüner Salat	Piccata Milanaise mit Spaghetti auf Tomatenragout dazu Blattsalat - Eisbergsalat	Rindsragout "Burgunder Art" mit Penne und Blattsalat	Dorschfilet gebacken mit Gemüserais dazu Kartoffelsalat
	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:315 / BE: 4 / AL: A,G,L	Kcal:891 / BE: 10 / AL: A,C,G	Kcal:787 / BE: 5 / AL: A,L,O	Kcal:791 / BE: 5 / AL: A,D,M
Menü 2		Spargelragout auf Eiernudeln und Rucolahaube	Cous Cous Pfanne mit Paprikastreifen und Rosenkohl dazu Kräutersauce	Fisolengulasch mit Semmelknödel	Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster
	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:481 / BE: 3 / AL: A,F,G,M,O	Kcal:444 / BE: 5 / AL: A,B	Kcal:160 / BE: 1 / AL: A,G,O	Kcal:542 / BE: 4 / AL: A,C,G

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!