



MENÜPLAN Borg

Dussmann

FOOD SERVICES

KW 22	Montag, 27.05.2024	Dienstag, 28.05.2024	Mittwoch, 29.05.2024	Donnerstag, 30.05.2024	Freitag, 31.05.2024
Suppe	Karottencremesuppe	Klare Rindsuppe mit Sternchen	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten		Klare Rindsuppe mit Backerbsen
	Kcal:81 / BE: 0 / AL: F,G	Kcal:58 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:92 / BE: 1 / AL: A,C,G	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:43 / BE: 0 / AL: A,C,G
Menü 1	Kartoffelgulasch mit Wiener Semmel	Majoranfleisch mit Butterreis und Mexikanischer Bohnensalat	Augsburger gebraten mit Dillrahm - Fisolen und Röstkartoffeln		Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft dazu Roter Rüben Salat
	Kcal:760 / BE: 6 / AL: A,F,G,L,M	Kcal:808 / BE: 6 / AL: A,G,O	Kcal:875 / BE: 2 / AL: A,F,G	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:584 / BE: 4 / AL: A,G,O
Menü 2	Spinat-Ricottaravioli Kräutersauce Blattsalat - Eisbergsalat	Griechischer Bauernsalat dazu Ciabatta	Schupfnudelpfanne mit Frischgemüse dazu Rahm Dip		Eiernockerl mit Blattsalat - Eisbergsalat
	Kcal:501 / BE: 4 / AL: A,C,F,G	Kcal:522 / BE: 5 / AL: A,F,G	Kcal:449 / BE: 1 / AL: A,C,G	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:287 / BE: 0 / AL: C

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!