

## Menüplan

KW 24	Montag, 08.06.2026	Dienstag, 09.06.2026	Mittwoch, 10.06.2026	Donnerstag, 11.06.2026	Freitag, 12.06.2026
<b>Suppe</b>	Sellerie-Apfelcremesuppe  Kcal: 62 / BE: 1 / AL: F, G, L	Klare Hühnersuppe mit Nudeln  Kcal: 32 / BE: 1 / AL: A, C	Legierte Grießsuppe  Kcal: 145 / BE: 1 / AL: A, C	Erbsencremesuppe  Kcal: 100 / BE: 1 / AL: F, G	Knoblauchcremesuppe mit Croutons  Kcal: 144 / BE: 1 / AL: A, F, G
<b>Menü 1</b>	Hascheehörnchen dazu Roter Rüben Salat  Kcal: 773 / BE: 6 / AL: A, C, O	Hühnerschnitzel Pariser Art mit Gemüsereis dazu Tomatensalat  Kcal: 696 / BE: 6 / AL: A, C, G, O	Asiatisches Curry-Ragout vom Schwein mit Spargel mit Basmatireis dazu Blattsalat -  Kcal: 987 / BE: 6 / AL: A, F, G, M, O	Jägerschnitzel mit Butterreis und Blattsalat - Eisbergsalat  Kcal: 896 / BE: 5 / AL: A, F, G, M, O	Hühnergyros mit Tzatziki und Blattsalat- Grüner Salat  Kcal: 533 / BE: 1 / AL: A, F, G
<b>Menü 2</b>	Gemüsekräuterlaibchen in Sesam dazu Kohlrabi-Erbsenragout und  Kcal: 755 / BE: 4 / AL: A, C, G, N	Krautfleckerl vegetarisch mit Blattsalat - Eisbergsalat  Kcal: 455 / BE: 7 / AL: A, C	Spinat-Schafkäsestrudel auf Kräutersauce dazu Blattsalat - Eisbergsalat  Kcal: 441 / BE: 2 / AL: A, C, F, G, M	Linsen-Kürbisgemüse mit Petersilienkartoffel dazu Blattsalat - Eisbergsalat  Kcal: 568 / BE: 3 / AL: A, F, G, M	Topfenknödel mit Butterbrösel mit Erdbeermus  Kcal: 1549 / BE: 14 / AL: A, C, F, G

 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!