Dussmann
FOOD SERVICES

MENÜPLAN Borg

KW 25	Montag, 16.06.2025	Dienstag, 17.06.2025	Mittwoch, 18.06.2025	Donnerstag, 19.06.2025	Freitag, 20.06.2025
Suppe	Klare Hühnersuppe mit Nudeln	Tomatencremesuppe	Klare Rindsuppe mit Eiereintropf		
	Kcal:32 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:76 / BE: 1 / AL: F,G	Kcal:2612 / BE: 12 / AL: A,C	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:0 / BE: 0 / AL:
Menü 1	Mayoranfleisch mit Spiralen und gemischtem Blattsalat dazu	Schinkenfleckerl mit Rotem Rüben Salat	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Gemüsereis und Gurkensalat		
	Kcal:1213 / BE: 10 / AL: A	Kcal:600 / BE: 7 / AL: A,C,O	Kcal:687 / BE: 6 / AL: A,C,O	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:0 / BE: 0 / AL:
Menü 2	Eiernudeln auf Wokgemüse dazu Blattsalat- Grüner Salat	Gemüse-Rahmlinsen mit Semmelknödel	Farfalle mit Lauch-Oberssauce dazu Blattsalat - Eisbergsalat		
	Kcal:433 / BE: 5 / AL: A,C,F	Kcal:579 / BE: 6 / AL: A,C,F,G,M,O	Kcal:805 / BE: 2 / AL: A,F,G,O	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:0 / BE: 0 / AL:

AL = Allergene lt. Codexempfehlung
A Gluten, Glutenhaltiges Getreide
B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse
C Eier, Eiererzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse
F Soja, Sojaerzeugnisse
G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
H Schalenfrüchte
L Sellerie, Sellerieerzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O Schwefeloxid, Sulfite
P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
BE = Broteinheiten

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!