

MENÜPLAN Borg



KW 38	Montag, 15.09.2025	Dienstag, 16.09.2025	Mittwoch, 17.09.2025	Donnerstag, 18.09.2025	Freitag, 19.09.2025
Suppe	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Kohlrabicremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten	Gemüsecremesuppe	Knoblauchcremesuppe mit Croutons
	Kcal:111 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:77 / BE: 1 / AL: F,G	Kcal:93 / BE: 1 / AL: A,C,G	Kcal:192 / BE: 1 / AL: A,F,G	Kcal:144 / BE: 1 / AL: A,F,G
Menü 1	Reispfanne mit Hühnerfleisch und Gemüse dazu Roter Rüben Salat	Schinkenfleckerl mit Tomatensalat	Chili con Carne dazu eine Semmel	Champignongeschnetzeltes vom Schwein mit Butterreis dazu Blattsalat - Eisbergsalat	Dorschfilet gebacken mit Petersilienkartoffel dazu Gemüse-Mayonnaisesalat
	Kcal:451 / BE: 6 / AL: O	Kcal:587 / BE: 7 / AL: A,C,O	Kcal:474 / BE: 4 / AL: A,F,G	Kcal:915 / BE: 5 / AL: A,G,O	Kcal:832 / BE: 3 / AL: A,C,D,G,M,O
Menü 2	Spaghetti mit Frischgemüse Sugo dazu Blattsalat- Grüner Salat	Reisauflauf mit Apfelkompott	Spinat-Käseknödel in Tomatensauce	Kartoffeltascherl Brokkoli-Käse auf buntem Blattsalat dazu Kräuterdip	Mohnnudeln mit Zwetschkenröster
	Kcal:523 / BE: 7 / AL: A	Kcal:1144 / BE: 13 / AL: C,G,O	Kcal:451 / BE: 5 / AL: A,C,G	Kcal:417 / BE: 4 / AL: G	Kcal:990 / BE: 11 / AL: A,C,G

AL = Allergene It. 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"