



MENÜPLAN Borg

KW 41	Montag, 11.10.2021	Dienstag, 12.10.2021	Mittwoch, 13.10.2021	Donnerstag, 14.10.2021	Freitag, 15.10.2021
Suppe	Gemüsecremesuppe Kcal: 205 / BE: 1 /AL: A,C,G,L,	Rindsuppe mit Profiteroles Kcal: 65 / BE: 1 /AL: A,F,G,L,	Basilikum-Erdäpfelcremesuppe Kcal: 311 / BE: 2 /AL: A,F,G,L,	Rindsuppe mit Frittaten Kcal: 102 / BE: 1 /AL: A,C,G,L,	Broccolicremesuppe Kcal: 139 / BE: 1 /AL: A,F,G,L,
Menü 1	Gebackenes Hühnerschnitzel,Zitrone mit Gemüsereis dazu Blattsalat Kcal: 609 / BE: 4 /AL: A,C,G,M,	Spaghetti Bolognese mit Parmesan dazu Blattsalat Kcal: 1.011 / BE: 9 /AL: A,C,G,L,O,	Schinkenfleckerl dazu Roter Rübensalat Kcal: 907 / BE: 10 /AL: A,C,G,L,O,	Putengeschnetzeltes "Chinesischer Art" in Basmatireis Kcal: 641 / BE: 6 /AL: A,C,F,G,L,	Gebackener Dorsch,Zitrone und Petersilienerdäpfel dazu Gemüse-Mayonnaise Kcal: 451 / BE: 3 /AL: A,C,D,M,
Menü 2	Spinat-Ricotta Tortelloni in Kräutersauce dazu Blattsalat Kcal: 777 / BE: 9 /AL: A,C,F,G,L,M,	Gemüse-Spätzle Pfanne in Leichter Paprika-Oberssauce dazu Blattsalat Kcal: 630 / BE: 6 /AL: A,C,G,M,	Kürbislasagne dazu Blattsalat Kcal: 688 / BE: 6 /AL: A,C,G,M,	Emmentaler gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeere Kcal: 873 / BE: 3 /AL: A,G,	Krautfleckerl Kcal: 474 / BE: 7 /AL: A,C,

**AL = Allergene
laut Codexempfehlung**

BE = Broteinheiten

A Gluten, Glutenhaltiges Getreide
E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse
L Sellerie, Sellerieerzeugnisse
O Schwefeldioxid, Sulfite

B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse
F Soja, Sojaerzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier, Eiererzeugnisse
G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H Schalenfrüchte

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"

