

MENÜPLAN Borg



KW 42	Montag, 13.10.2025	Dienstag, 14.10.2025	Mittwoch, 15.10.2025	Donnerstag, 16.10.2025	Freitag, 17.10.2025
Suppe	Klare Rindsuppe mit Sternchen	Erbsencremesuppe	Klare Rindsuppe mit Frittaten	Kartoffelcremesuppe	Gemüsecremesuppe
	Kcal:68 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:100 / BE: 1 / AL: F,G	Kcal:73 / BE: 0 / AL: A,C,G	Kcal:127 / BE: 1 / AL: F,G,M	Kcal:192 / BE: 1 / AL: A,F,G
Menü 1	Cevapcici mit Pommes Frites und Zwiebelsenf dazu Blattsalat- Grüner Salat	Gegrilltes Schweinekotelette in Pfefferrahmsauce dazu Kroketten und Buttergemüse	Paprikahuhn mit Hörnchen dazu Blattsalat - Eisbergsalat	steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffel und Kren	gegrilltes Seehechtfilet mit Linguine in Zitronenbuttersauce dazu Buttergemüse
	Kcal:768 / BE: 3 / AL: F,M	Kcal:1171 / BE: 5 / AL: A,C,F,G	Kcal:900 / BE: 6 / AL: A,C,F,G,O	Kcal:689 / BE: 2 / AL: G,L,M,O	Kcal:800 / BE: 6 / AL: A,C,D,G,O
Menü 2	Krautfleckerl vegetarisch dazu Blattsalat - Eisbergsalat	Pikanter Kürbisstrudel mit Kräutersauce dazu Blattsalat - Eisbergsalat	Zwetschkenknödel mit Butterbrösel	Gemüselasagne mit Tomatensalat	Cremige Bandnudeln mit Frischgemüse und Blattsalat - Eisbergsalat
	Kcal:568 / BE: 7 / AL: A,C,O	Kcal:472 / BE: 3 / AL: A,C,F,G,O	Kcal:1158 / BE: 11 / AL: A,C,G	Kcal:499 / BE: 4 / AL: A,G,O	Kcal:565 / BE: 5 / AL: A,C,F,G,O

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"