

MENÜPLAN Borg



KW 45	Montag, 03.11.2025	Dienstag, 04.11.2025	Mittwoch, 05.11.2025	Donnerstag, 06.11.2025	Freitag, 07.11.2025
Suppe	Lauchcremesuppe	Klare Hühnersuppe mit Nudeln	Knoblauchcremesuppe mit Croutons	Klare Rindsuppe mit Backerbsen	Sellerie-Apfelcremesuppe
	Kcal:134 / BE: 1 / AL: A,F,G	Kcal:32 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:144 / BE: 1 / AL: A,F,G	Kcal:53 / BE: 0 / AL: A,C,G	Kcal:62 / BE: 1 / AL: F,G,L
Menü 1	Hascheehörnchen dazu Mexikanischer Bohnensalat	Berner Würstel mit Pommes Frites und Cole Slow Salat	Majoranfleisch mit Semmelknödel und gemischtem Blattsalat	Hühnerschnitzel Pariser Art mit Gemüsereis und Gurkenrahmsalat	Dorschfilet gebacken mit Petersilienkartoffel und Gemüse-Mayonnaisesalat
	Kcal:829 / BE: 7 / AL: A,C,O	Kcal:841 / BE: 3 / AL: C,G,M,O	Kcal:776 / BE: 4 / AL: A,C,G	Kcal:785 / BE: 6 / AL: A,C,G,O	Kcal:832 / BE: 3 / AL: A,C,D,G,M,O
Menü 2	Spaghetti mit Pilzrahmsauce dazu gemischter Blattsalat	Hausgemachter Gemüsestrudel auf Blattsalat	Grießschmarren mit Pfirsichmus	Asia Gemüse auf Eiernudeln dazu Blattsalat - Eisbergsalat	Gnocchi-Pfanne mit Frischgemüse in Kräutersauce dazu Blattsalat - Eisbergsalat
	Kcal:554 / BE: 7 / AL: A,F,G	Kcal:712 / BE: 7 / AL: A,C,F,G,O	Kcal:1411 / BE: 12 / AL: A,C,G	Kcal:514 / BE: 5 / AL: A,B,C,D,F,O	Kcal:557 / BE: 6 / AL: A,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"