



MENÜPLAN Borg

KW 47	Montag, 22.11.2021	Dienstag, 23.11.2021	Mittwoch, 24.11.2021	Donnerstag, 25.11.2021	Freitag, 26.11.2021
Suppe	Kohlrabicremesuppe	Rindssuppe mit Kaiserschöberl	Rindsuppe mit Grießnockerl	Backerbsensuppe	Rindsuppe mit Kaspressknödel
	Kcal: 188 / BE: 1 /AL: A,F,G,L,	Kcal: 110 / BE: 1 /AL: A,C,G,	Kcal: 83 / BE: 1 /AL: A,C,G,	Kcal: 158 / BE: 1 /AL: A,C,G,L,	Kcal: 294 / BE: 2 /AL: A,C,G,
Menü 1	Putenschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel dazu Salatschüsserl	Gegrillte Käsekrainer mit Pommes Frites, Ketchup dazu Cole Slow Salat	Asiatisches Puten Ragout mit Ananas und Basmati Reis	Schinkenfleckerl mit Rote Rübensalat	Gratinierte Fleischpalatschinken auf Blattsalat und Kräuter Knoblauchdip
	Kcal: 1.072 / BE: 2 /AL: A,C,G,M,N,	Kcal: 1.134 / BE: 5 /AL: A,F,G,	Kcal: 622 / BE: 6 /AL: A,F,G,	Kcal: 907 / BE: 10 /AL: A,C,G,L,O,	Kcal: 1.117 / BE: 9 /AL: A,C,G,M,
Menü 2	Kürbis - Zucchini Gulasch mit Semmelknödel	Gratiniertes Ofen-Kartoffel "Provinciale" auf Blattsalat und Kräuterdip	Geröstete Knödel mit Ei dazu Roter Rübensalat	Topfenknödel mit Butterbrösel dazu Erdbeermus	WOK-Nudelpfanne dazu Blattsalat
	Kcal: 500 / BE: 5 /AL: A,C,G,L,M,	Kcal: 781 / BE: 5 /AL: A,C,G,O,	Kcal: 851 / BE: 11 /AL: A,C,G,O,	Kcal: 737 / BE: 7 /AL: A,C,G,	Kcal: 638 / BE: 11 /AL: A,C,F,G,L,M,

**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"

