

MENÜPLAN Borg



KW 50	Montag, 08.12.2025	Dienstag, 09.12.2025	Mittwoch, 10.12.2025	Donnerstag, 11.12.2025	Freitag, 12.12.2025
Suppe		Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Kartoffelcremesuppe	Klare Hühnersuppe mit Nudeln	Knoblauchcremesuppe mit Croutons
	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:105 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:127 / BE: 1 / AL: F,G,M	Kcal:32 / BE: 1 / AL: A,C	Kcal:144 / BE: 1 / AL: A,F,G
Menü 1		Gefülltes Schweinkotelette mit Kartoffel Wedges und Senf-Oberssauce dazu Salat	Selchfleischfleckerl dazu Roter Rüben Salat	Gefüllter Paprika mit Faschiertem dazu Tomatensauce und Blattsalat - Eisbergsalat	Spaghetti Carbonara dazu gemischtem Blattsalat
	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:995 / BE: 3 / AL: A,F,G	Kcal:600 / BE: 7 / AL: A,C,O	Kcal:642 / BE: 3 / AL: A,C,O	Kcal:707 / BE: 7 / AL: A,F,G,L
Menü 2		Fisolengulasch mit Semmelknödel und Salat	Topfenknödel mit Butterbrösel auf Pfirsichmus	Champignonrahmsauce mit Butterreis	Thunfischlasagne mit Blattsalat - Eisbergsalat
	Kcal:0 / BE: 0 / AL:	Kcal:438 / BE: 4 / AL: A,C,G,O	Kcal:1401 / BE: 12 / AL: A,C,G	Kcal:403 / BE: 5 / AL: A,F,G	Kcal:1084 / BE: 7 / AL: A,D,F,G,L,O

AL = Allergene lt. 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 Schwefeldioxid, Sulfite

Änderungen können durch die Küchenleitung notwendig sein!

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"

Die Allergenangaben beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden!