























MENÜPLAN



KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15.05.2017	16.05.2017	17.05.2017	18.05.2017	19.05.2017
Tagessuppe 1 € 1,60	Bouillon vom Rind mit Tiroler Knödel 	Klare Gemüsesuppe mit Vegetarischen Schöberl	Kräftige Hühnersuppe mit Buchstabennudeln und Gemüse	Bouillon vom Rind mit Fleischstrudel 	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen
	179 Kcal / BE 2 / AL A,C,G,L	170 Kcal / BE 2 / AL A,C,G,L	165 Kcal / BE 2 / AL A,C,L	188 Kcal / BE 2 / AL A,C,F,L	153 Kcal / BE 2 / AL A,C,G,L
Tagessuppe 2 € 1,60	Eierflockensuppe	Spargelcremesuppe 	Kresse-Cremesuppe	Champignoncremesuppe	Äpfle och Sellerisoppa med Lax (Sellerie-Apfelcremesuppe mit Lachs)
	151 Kcal / BE 0 / AL C,L	180 Kcal / BE 1 / AL A,F,G,L	171 Kcal / BE 1 / AL A,F,G,L	184 Kcal / BE 1 / AL A,F,G,L	189 Kcal / BE 1 / AL A,D,F,G,L
Tagesteller 1 € 5,40	Gratinierter Karfiol mit Petersilienerdäpfel und Salat 	Herzhafter Gemüsestrudel mit Petersilienerdäpfel und Joghurt-Dip 	Alt-Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschenröster	Gefüllte Fleischknödel mit Speck-Kraut und Safterl 	Spargel-Gnocchi Pfanne mit Zwiebellauch-Hollandaise und Salat 
	790 Kcal / BE 4 / AL A,C,F,G,M	873 Kcal / BE 8 / AL A,C,G,L,O	880 Kcal / BE 10 / AL A,C,G	819 Kcal / BE 7 / AL A,C,F,G,L	851 Kcal / BE 6 / AL A,C,F,G,L,M,O
Tagesteller 2 € 5,80	Gebratenes Putenschneiderl mit Erbsenreis, Natur-Safterl und Salat	Klassische Wurstfleckerln mit Roten Rüben Salat 	Feines Putengeschnetzeltes mit Kroketten und Salat	Gebackener Emmentaler auf Rucola-Mischsalat und Preiselbeeren	Gebackenes "Knusper" Fisch Filet mit Reis und Salat 
	678 Kcal / BE 5 / AL A,C,F,G,H,L,M,O	746 Kcal / BE 8 / AL A,C,G,M,O	805 Kcal / BE 4 / AL A,C,F,G,L,O	878 Kcal / BE 3 / AL O	842 Kcal / BE 8 / AL A,D,G,O
Tagesteller 3 € 6,30	Faschierter Braten mit Jägersauce und Reis 	Gratinierter Dorschfilet mit Reis und Salat 	Gebackenes Cordon Bleu "Holzfäller Art" mit Petersilienerdäpfel und Salat  	Feines Rindsragout mit Gemüse,Perlzwiebeln und Hörnchen	Halbes Grillhuhn mit Erdäpfelsalat und Semmel
	1064 Kcal / BE 8 / AL A,C,F,G,H,L,M	712 Kcal / BE 6 / AL A,C,D,G,H,O	1066 Kcal / BE 6 / AL A,C,G,O	831 Kcal / BE 8 / AL A,C,F,G,L,M	852 Kcal / BE 4 / AL A,G,L,M
Spargel-Woche ab € 6,70 	Frische Spargel Ravioli vom Grill mit Marktgemüse und Rieslings-Sauce 	Huftsteak mit Spargelgemüse "Grün-Weiß", Gitterpommes und Polnischer Sauce 	Marchfelder Solo Spargel mit Sauce Hollandaise, Schinken und Erdäpfel   	Dussmann "Frühlings" Burger mit Spargel-Schafkäse-Dip und Pommes 	
	744 Kcal / BE 8 / AL A,F,G,L,O	892 Kcal / BE 3 / AL A,C,G	654 Kcal / BE 4 / AL C,G,L	962 Kcal / BE 8 / AL A,C,F,G,L,M,N	Schönes Wochenende!

AL = Allergene laut 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

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

H Schalenfrüchte

O Schwefeldioxid, Sulfite

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

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"

