

















# MENÜPLAN



KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09.10.2017	10.10.2017	11.10.2017	12.10.2017	13.10.2017
<b>Tagessuppe 1</b> € 1,60	Bouillon vom Rind mit Grießnockerl	Klare Gemüsesuppe mit Dinkelspätzle	Kräfige Hühnersuppe mit Schöberl und Gemüse	Bouillon vom Rind mit Fleischstrudel 	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen
	179 Kcal / BE 2 / AL A,C,G	174 Kcal / BE 2 / AL A,C,G	182 Kcal / BE 2 / AL A,C,G,L,O	188 Kcal / BE 2 / AL A,C,F,G,L	163 Kcal / BE 2 / AL A,C,G
<b>Tagessuppe 2</b> € 1,60	Lauchcremesuppe	Kohlrabicremesuppe	Melanzani-Cremesuppe	Kartoffel-Kürbiscremesuppe  	Sellerie- Apfelcremesuppe
	181 Kcal / BE 1 / AL A,F,G	189 Kcal / BE 1 / AL A,F,G	194 Kcal / BE 1 / AL A,F,G	203 Kcal / BE 2 / AL A,F,G	192 Kcal / BE 1 / AL A,F,G,L
<b>Tagesteller 1</b> € 5,50	Herzhafte Gemüselabichen mit Petersilienerdäpfel, Dip und Salat 	Vegetarische "Mini" Frühlingsrollen mit gebratenen Eierreis und Sweet Chili Sauce	Süße Zwetschkenfruchtknödel in Butter-Brösel und Birnen-Kompott	Feines Gemüse-Cous Cous Törtchen mit Tomatensauce und Erdäpfel 	Joghurt- Marillen Palatschinken mit Vanillesauce
	666 Kcal / BE 4 / AL A,C,G	760 Kcal / BE 5 / AL A,C,F,G,L,N	832 Kcal / BE 7 / AL A,C,F,G,N	674 Kcal / BE 10 / AL A,G	719 Kcal / BE 7 / AL A,C,G
<b>Tagesteller 2</b> € 5,90	Berner Würstel mit Pommes Frites und Zwiebelsenf 	Grammelknödeln mit Sauerkraut und Safterl dazu Salat 	BBQ Chicken Wings mit Potato Wedges und Knoblauch Dipp	Putenschnitzel mit zarter Broccoli-Rahmsauce und Butter-Reis	Gebackene Fischlabichen mit Petersilienerdäpfel und Sauce Tartare 
	1111 Kcal / BE 5 / AL G,M	922 Kcal / BE 7 / AL A,C,F,G,H,L,O	1031 Kcal / BE 6 / AL A,C,F,G,L,M	770 Kcal / BE 7 / AL A,C,F,G,M	740 Kcal / BE 5 / AL A,C,D,G,M
<b>Tagesteller 3</b> € 6,40	Feines Kalbs-Rahmgulasch mit Butter-Nockerl und Salat	Herzhaftes Rindsragout "Stroganoff" mit Spiralen und Salat 	Gebackenes Holzfäller Cordon Bleu (Speck/Zwiebel/Käse) mit Reis und Erdäpfelsalat 	Feuriges Beef-Burrito mit Salsa und Kräuterrahm	Gegrilltes Schweins-Karree mit Curry-Reis und Butter-Gemüse 
	954 Kcal / BE 8 / AL A,C,F,G,L,O	1005 Kcal / BE 6 / AL A,C,E,G,L,O	1109 Kcal / BE 7 / AL A,C,G,L,M	726 Kcal / BE 4 / AL A,C,G	797 Kcal / BE 7 / AL G,M
<b>Triwell</b> ab € 6,70	Spanische Paella "Valencia" mit Salatschüsslerl	Gebrautes Seehechtfilet mit goldenen Kürbispüree und Kohlsprossen-Gemüse  	Frische Hirse-Zucchini-Pfanne mit Schafkäse dazu Salat	Vegetarische Bangkok Strassen Wok Nudeln vom Grill	
	831 Kcal / BE 7 / AL A,B,D,L,O,R	649 Kcal / BE 4 / AL D,F,G	629 Kcal / BE 6 / AL G,L,O	622 Kcal / BE 7 / AL A,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O	<b>Schönes Wochenende!</b>

**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!**

**Änderungen vorbehalten!**

**Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit!"**

