




# MENÜPLAN Twin Tower

KW 46	Montag 13.11.2017	Dienstag 14.11.2017	Mittwoch 15.11.2017	Donnerstag 16.11.2017	Freitag 17.11.2017
<b>Tagessuppe 1</b> € 1,60	Bouillon vom Rind mit Grießnockerl <small>179 Kcal / BE 2 / AL A,C,G</small>	Klare Gemüsesuppe mit Pistazien-Dukatten <small>167 Kcal / BE 2 / AL A,C,G,H</small>	Kräftige Hühnersuppe mit Schöberln und Gemüse <small>175 Kcal / BE 2 / AL A,C,G,L,O</small>	Bouillon vom Rind mit Fleischstrudel  <small>88 Kcal / BE 0 / AL A,C,F,G,L</small>	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen <small>153 Kcal / BE 2 / AL A,C,G</small>
<b>Tagessuppe 2</b> € 1,60	Jungzwiebelcremesuppe <small>192 Kcal / BE 1 / AL A,F,G,O</small>	Wildcremesuppe mit Brunoise Gemüse  <small>215 Kcal / BE 1 / AL A,C,F,G,L,O</small>	Linsen-Kokos Creme Suppe <small>208 Kcal / BE 2 / AL A,F,G,O</small>	Tomatencremesuppe <small>195 Kcal / BE 2 / AL A</small>	Cremsuppe vom Hafer mit Gemüsewürfel <small>184 Kcal / BE 2 / AL A,F,G,L,O</small>
<b>Tagesteller 1</b> € 5,50	Hamburger Currywurst mit Pommes  <small>1176 Kcal / BE 5 / AL C,F,L,M</small>	Kartoffeltasche Broccoli-Käse mit Salatbukett und Dip <small>723 Kcal / BE 4 / AL G</small>	Waldviertler Mohnauflauf mit Vanillesauce und heißen Weichseln <small>1056 Kcal / BE 7 / AL A,C,G,H</small>	Feiner Cremespinat mit Röstinchen und gekochtem Ei <small>877 Kcal / BE 6 / AL A,C,F,G</small>	Klassischer "Mohr im Hemd" mit Schokoladensauce und Schlagobers <small>982 Kcal / BE 7 / AL A,C,F,G,H</small>
<b>Tagesteller 2</b> € 5,90	Gebackener Emmentaler mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Salat  <small>984 Kcal / BE 3 / AL A,G</small>	Gratinierte Fleischpalatschinken mit Petersilienerdäpfel, Safterl und Salat  <small>1021 Kcal / BE 9 / AL A,C,F,G,H,M</small>	Geröstete Hühnerleber "Wiener-Art" mit Reis und Salat <small>736 Kcal / BE 7 / AL A,C,G,L,O,P</small>	Naturschnitzel vom Schwein mit Erbsenreis  <small>689 Kcal / BE 5 / AL A,F,G,H</small>	British Fish and Chips mit Sauce Tartare  <small>1154 Kcal / BE 7 / AL A,C,D,G,M</small>
<b>Tagesteller 3</b> € 6,40	Jambalaya (mexikanisches Reisgericht mit Rindfleisch) und Salat <small>773 Kcal / BE 7 / AL G,O</small>	Gegrilltes Seehechtfilet mit Tomaten-Basilikum Reis und Salat  <small>647 Kcal / BE 6 / AL A,D,L</small>	Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Mayonaisesalat  <small>959 Kcal / BE 2 / AL A,C,F,G,L,M</small>	Grand "Grilled Chicken" Burger mit Wedges und Barbecue Sauce <small>1029 Kcal / BE 7 / AL A,C,F,G,L,M,N</small>	Hühner-Gyros vom Grill mit Pita Brot und Tzatziki <small>703 Kcal / BE 4 / AL A,G</small>
<b>Wild-Woche</b> ab € 8,50	Heimisches Wildragout vom Hirsch mit Kroketten und Preiselbeere  <small>860 Kcal / BE 6 / AL A,C,F,G,L,M,O</small>	Gedünsteter Wildschweinnacken mit Rotkrautstrudel und Balsamico-Zwetschken  <small>808 Kcal / BE 6 / AL A,C,F,G,H,L,M,O</small>	Klassischer Hirschrollbraten "Förster Art" mit Schupfnudeln und Kohlsprossen  <small>919 Kcal / BE 22 / AL A,C,F,G,H</small>	Edles Wildschweingulasch mit Serviettenknödel  <small>907 Kcal / BE 6 / AL A,C,F,G,L,M,O</small>	 <b>Schönes Wochenende!</b>

**AL = Allergene laut Codexempfehlung**

**A** Gluten, Glutenthaltiges 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!"**

