









Speiseplan

	Mo 28.10.2024	Di 29.10.2024	Mi 30.10.2024	Do 31.10.2024	Fr 01.11.2024
Menü 1 klassisch	<p>Schweinefleischgulasch nach Esterhazy" Art " 28/29</p> <p>Eierspätzle 20/20W/23</p> <p><small>Brennwert1857 kJ - 442 kcal - 23,1 g Fett - davon 8,5 g gesättigte Fettsäuren - 29,4 g Kohlenhydrate - davon 4,4 g Zucker - 26,1 g Eiweiß - 9 g Salz</small></p> <p>Preis 7,00 € </p>	<p>Putenbraten in Rahmsauce 20/20W/26</p> <p>Herbstlicher Gemüse Mix 1/3</p> <p>Kroketten 20/20W</p> <p><small>Brennwert1634 kJ - 389 kcal - 8,4 g Fett - davon 4,2 g gesättigte Fettsäuren - 50,5 g Kohlenhydrate - davon 5,4 g Zucker - 24,5 g Eiweiß - 4,3 g Salz</small></p> <p>Preis 7,50 € </p>	<p>Paniertes Hähnchenbrustfilet 20W/23</p> <p>Kräuterhollandaise 23/26</p> <p>Buttererbsen 26</p> <p>Kartoffelpüree 26</p> <p><small>Brennwert2752 kJ - 662 kcal - 43,9 g Fett - davon 11,9 g gesättigte Fettsäuren - 36,3 g Kohlenhydrate - davon 10,8 g Zucker - 29,5 g Eiweiß - 5,5 g Salz</small></p> <p>Preis 8,00 € </p>	<p>Das Dussmann Team wünscht einen schönen Feiertag</p> <p><small>Brennwert0 kJ - 0 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0 g Kohlenhydrate - davon 0 g Zucker - 0 g Eiweiß - 0 g Salz</small></p> <p>Preis 0,00 € </p>	<p>Brückentag</p> <p><small>Brennwert0 kJ - 0 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0 g Kohlenhydrate - davon 0 g Zucker - 0 g Eiweiß - 0 g Salz</small></p> <p>Preis 0,00 €</p>
Menü 2 vegetarisch	<p>Eier in Senfsauce 2/20W/23/26/29</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Rote Betesalat 3/9</p> <p><small>Brennwert712 kJ - 169 kcal - 1,3 g Fett - davon 0,6 g gesättigte Fettsäuren - 32,2 g Kohlenhydrate - davon 8,1 g Zucker - 5,5 g Eiweiß - 2,1 g Salz</small></p> <p>Preis 4,50 € </p>	<p>Vegetarisch gefüllte Paprikaschote 20/20G/28</p> <p>Tomatensauce 20/20W</p> <p><small>Brennwert1432 kJ - 334 kcal - 5,1 g Fett - davon 1,8 g gesättigte Fettsäuren - 58,8 g Kohlenhydrate - davon 23,6 g Zucker - 8,4 g Eiweiß - 4,5 g Salz</small></p> <p>Preis 4,50 € </p>	<p>Orientalische Tomaten-Auberginen-Suppe 25/27/27Ma/28</p> <p>Bulgur 20/20W</p> <p><small>Brennwert2805 kJ - 667 kcal - 15,9 g Fett - davon 1,9 g gesättigte Fettsäuren - 100 g Kohlenhydrate - davon 16,2 g Zucker - 23,4 g Eiweiß - 3,2 g Salz</small></p> <p>Preis 4,50 € </p>	<p>Das Dussmann Team wünscht einen schönen Feiertag</p> <p><small>Brennwert0 kJ - 0 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0 g Kohlenhydrate - davon 0 g Zucker - 0 g Eiweiß - 0 g Salz</small></p> <p>Preis 0,00 € </p>	<p>Brückentag</p> <p><small>Brennwert0 kJ - 0 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0 g Kohlenhydrate - davon 0 g Zucker - 0 g Eiweiß - 0 g Salz</small></p> <p>Preis 0,00 €</p>
Menü 3 Pasta Buffet	<p>Täglich wechselndes Pastagericht 4,50€</p>				
Menü 4 Bistrokarte	<p>Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce 5,50€</p> <p>Portion Pommes Frites 2,00 € / 0,90 €</p>				
Salat	<p>Salatteller vom Büffet + Topping nach Wahl (Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) 4,50 €</p>				
Dessert	<p>Täglich wechselnde Desserts zum Portionspreis von 0,60 €</p>				

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten. Die Nährwertangaben** gelten für eine Portion. Diese können sich auf eine Einzelkomponente oder auf ein Kompletgericht im Speiseplan beziehen. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Der Speiseplan im Überblick

Mehr Informationen, als du essen kannst.

Zusatzstoffe
















(1) mit Farbstoff · (2) mit Konservierungsstoff o. konserviert
(3) mit Antioxidationsmittel · (4) mit Geschmacksverstärker
(5) mit Nitritpökelsalz und/oder Nitrat · (6) geschwärzt
(7) gewachst (8) mit Phosphat · (9) mit Süßungsmittel(n)
(10) enthält eine Phenylalaninquelle · (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken · (12) genetisch verändert

Allergene

(20) enthält glutenhaltiges Getreide – Weizen (20W), Roggen (20R), Gerste (20G), Hafer (20H), Dinkel (20D), Kamut (20K) · (21) enthält Fisch · (22) enthält Krebstiere
(23) enthält Eier · (24) enthält Erdnüsse · (25) enthält Soja
(26) enthält Milchprodukte inkl. Laktose – laktosefreie Produkte auf Milchbasis können unter 0,1 g Laktose pro 100 g/ml enthalten · (27) enthält Schalenfrüchte – Mandeln (27Ma), Haselnuss (27Ha), Walnuss (27Wa), Cashewnuss (27Ca), Pecannuss (27Pe), Paranuss (27Pa), Pistazie (27Pi), Macadamianuss (27Mk) · (28) enthält Sellerie
(29) enthält Senf · (30) enthält Sesamsamen · (31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite – Konzentration > 10 mg/kg oder > 10 mg/l als SO₂ angegeben · (32) enthält Lupine
(33) enthält Weichtiere

Alle Angaben sind ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Eindeutige Nennungen des allergieauslösenden Stoffs oder Erzeugnisses in der Speisenbezeichnung schließen eine weitere Kennzeichnung nach dieser Legende aus.

Kennzeichnungen

-  enthält Fisch, Fischereierzeugnis
-  enthält Geflügel, Geflügelfleisch, reines Geflügelfleischerzeugnis
-  enthält Lamm, Hammel, (inkl. deren Fleisch und Erzeugnisse)
-  enthält Rind/Kalb, Rind-/Kalbfleisch, reines Rind-/Kalbfleischerzeugnis
-  enthält Schwein, Schweinefleisch, reines Schweinefleischerzeugnis
-  enthält Wild, Wildfleisch, reines Wildfleischerzeugnis
-  enthält Alkohol
-  Ovo-Lacto-Vegetarisch (fleischlos)
-  vegan
-  laktosefrei
-  hergestellt ohne glutenhaltige Lebensmittel
-  eignet sich für eine Low-Carb-Ernährungsform
-  eignet sich für eine Low-Fat-Ernährungsform
-  Würzung scharf/pikant
-  regionale Produkte



Das MSC-Siegel und das ASC-Logo sichern zu, dass Ihr Fischprodukt mit größter Sorgfalt gefangen oder gezüchtet wurde – zum Schutz unserer Ozeane, Seen und Flüsse:
www.msc.org/de
MSC-C-54646
www.asc-aqua.org
ASC-C-03449