Dussmann
FOOD SERVICES

Wir wünschen guten Appetit!

Speiseplan

	Mo 09.06.2025	Di 10.06.2025	Mi 11.06.2025	Do 12.06.2025	Fr 13.06.2025
Menü 1 klassisch		Kasseler Braten 2/3/5 Thymianjus 3/20/20W Rahmwirsing 26 Salzkartoffeln	Hähnchen-Spätzlepfanne 20/20W/23/26 Kräutersauce 3/20/20W Gemischtes Gemüse 1/3	Gyrosteller vom Schwein Tzatziki, 2/23/26/29 Tomatenreis Krautsalat 1/3/31	Hausgemachte Frikadelle 20/20W/23 Pfefferrahm Sauce 3/26/28 grüne Bohnen Salzkartoffeln
Preis	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	Brennwert1455 kJ · 285 kcal · 15,6 g Fett · davon 7,2 g gesättigte Fettsäuren · 29 g Kohlenhydrate · davon 8,4 g Zucker · 22,1 g Eiweiß · 6,4 g Salz 8,00 €	Brennwert1891 kJ · 450 kcal · 16,1 g Fett · davon 8,5 g gesättigte Fettsäuren · 46,5 g Kohlenhydrate · davon 12,3 g Zucker · 25,2 g Eiweiß · 4,4 g Salz 7,50 €	Brennwert2231 kJ · 536 kcal · 39,4 g Fett · davon 7,6 g gesättigte Fettsäuren · 27,2 g Kohlenhydrate · davon 13,7 g Zucker · 15,7 g Eiweiß · 5,9 g Salz 7,50 €	Brennwert1963 kJ · 469 kcal · 23,1 g Fett · davon 10,6 g gesättigte Fettsäuren · 40 g Kohlenhydrate · davon 5,4 g Zucker · 23 g Eiweiß · 3 g Salz 1,86 €
Menü 2 vegetarisch		Gnocchipfanne mit Grillgemüse 23/25/26/28/29 Joghurt-Dip 26	Gemüse-Pilzragout 3/20/20W/26/28/31 Baguette 20/20W	Gemüse-Pfannkuchen 20/20W/23/26/28 Champignonrahm 20/20W/26	Gebackener Camenbert 20/20W/23/26 Preiselbeeren Beilagensalat Baguette 20/20W
Preis	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	Brennwert1599 kJ · 381 kcal · 12,4 g Fett · davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren · 57,7 g Kohlenhydrate · davon 9,6 g Zucker · 6 g Eiweiß · 2,8 g Salz 4,50 €	Brennwert879 kJ · 210 kcal · 5,7 g Fett · davon 3,2 g gesättigte Fettsäuren · 30,1 g Kohlenhydrate · davon 5,9 g Zucker · 7,2 g Eiweiß · 2,5 g Salz 4,50 €	Brennwert2512 kJ · 602 kcal · 16,6 g Fett · davon 8,5 g gesättigte Fettsäuren · 88,8 g Kohlenhydrate · davon 9 g Zucker · 21,9 g Eiweiß · 4,7 g Salz 4,50 €	Brennwert3074 kJ · 735 kcal · 39,1 g Fett · davon 19,8 g gesättigte Fettsäuren · 57,5 g Kohlenhydrate · davon 12,3 g Zucker · 36,7 g Eiweiß · 3,1 g Salz 6,00 €
Menü 3 Pasta Buffet	Täglich wechselndes Pastagericht **4,50€**				
Menü 4 Bistrokarte	Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce **5,50€** Portion Pommes Frites **2,00 € / 0,90 €**				
Salat	Salatteller vom Büffet + Topping nach Wahl (Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) 4,50 €				
Dessert	Täglich wechselnde Desserts zum Portionspreis von 0,60 €				

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, Schwefeldioxiden, 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 Komplettgericht im Speiseplan beziehen. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Intern

Dussmann

FOOD SERVICES

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 SO_2 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
- LC eignet sich für eine Low-Carb-Ernährungsform
- LF eignet sich für eine Low-Fat-Ernährungsform
- Würzung scharf/pikant
- regionale Produkte

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

VERANTWORTUNGSVOLLE FISCHZUCHT asc ZERTIFIZIERT ASC-AQUA.ORG

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