



KINDER MENÜPLAN

KW 20	Montag, 13.05.2024	Dienstag, 14.05.2024	Mittwoch, 15.05.2024	Donnerstag, 16.05.2024	Freitag, 17.05.2024
Suppe / Obst / Dessert	Karfiolcremesuppe	frisches Obst	Rohkostgemüse mit Dip	Grießnockerlsuppe	Kuchen
	Kcal:119 / BE: 0 / AL: G	Kcal:37 / BE: 1 / AL:	Kcal:77 / BE: 1 / AL: G,O	Kcal:86 / BE: 1 / AL: A,C,L	Kcal:156 / BE: 1 / AL: A,C,G
Menü	Kärntner Kasnudln in Butterschmalz mit Salat	Gebratenes Putenschnitzel im Natursaftl mit Reis und Salat	Käsespätzle mit Salat	Palatschinke mit Marillenmarmelade und Milch	gebackener Polardorsch mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare
	Kcal:591 / BE: 3 / AL: A,C,G,O	Kcal:378 / BE: 4 / AL: G,O	Kcal:600 / BE: 7 / AL: A,C,F,G,O	Kcal:445 / BE: 5 / AL: A,C,G	Kcal:704 / BE: 4 / AL: A,C,D,G,M

AL = Allergene laut Codexempfehlung

BE = Breinheiten

A Gluten, Glutenhaltiges Getreide
E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse
L Sellerie, Sellerieerzeugnisse
O Schwefeldioxid, Sulfite

B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse
F Soja, Sojaerzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier, Eiererzeugnisse
G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H Schalenfrüchte



Dieser Menüplan enthält durchschnittlich 30 % BIO-Anteil

Die Bio-Zutaten unserer Küche werden durch die Austria-Bio Garantie überprüft!

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"