



MENÜPLAN MYHIVE TWINTOWER

KW 47	Montag 21.11.2022	Dienstag 22.11.2022	Mittwoch 23.11.2022	Donnerstag 24.11.2022	Freitag 25.11.2022
Tagessuppe 1 € 2,10	Bouillon vom Rind mit Tiroler Knödel  <i>101 kcal / BE 1 / AL A, C, G</i>	Zwiebeleremesuppe mit Röstzwiebel <i>133 kcal / BE 1 / AL A, C, G, J</i>	Kräftige Hühnersuppe mit Muschelnudeln und Gemüse <i>251 kcal / BE 1 / AL A, C, G, L</i>	Knoblauchcremesuppe mit Croutons <i>179 kcal / BE 1 / AL A, E, G, J</i>	Klare Gemüsesuppe mit Profiterloes <i>152 kcal / BE 2 / AL A, E, L, G</i>
Tagesteller 1 ab € 7,20	Knusprige Karfiol-Käse Medaillons mit Kürbispüree und Buttergemüse <i>813 kcal / BE 6 / AL A, G, C, F, N, O</i>	Vegetarischer Krautstrudel auf cremigen Gemüse-Polenta <i>416 kcal / BE 6 / AL A, G, L</i>	Hausgemachte Kürbis-Frischkäse Palatschinken mit Petersilienerdäpfel, Sauerrahm und rotem Rübensalat <i>1003 kcal / BE 7 / AL A, C, G, O</i>	Steirische Kürbis-Ravioli mit Zart-Grüner Obersauce <i>552 kcal / BE 7 / AL F, G, O</i>	Saisonaler Zwetschenstrudel mit Vanillesauce <i>592 kcal / BE 8 / AL A, C, G</i>
Tagesteller 2 ab € 7,60	Klassische Schinkenflecker mit grünen Salat  <i>790 kcal / BE 8 / AL A, C, G</i>	Gebratene Hühnerkeule mit Champignonsauce und Kräuterreis  <i>1037 kcal / BE 8 / AL A, E, G</i>	Spaghetti PUTTANESCA (Karpan und Sardellen) mit Parmesan dazu Blattsalat <i>727 kcal / BE 8 / AL A, D, G</i>	Klassische Hascheehörnchen mit Rotem Rübensalat  <i>801 kcal / BE 7 / AL A, J, M</i>	Gebackenes Kabeljaufilet mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare  <i>1167 kcal / BE 6 / AL A, C, D, G, M, L</i>
Tagesteller 3 ab € 8,00	Burgunder Rindsragout mit Serviettenknödel  <i>952 kcal / BE 6 / AL A, C, G, L, O</i>	Dorsch „ala Caprese“, (mit Mozzarella, Tomate und Basilikum überbacken) dazu Dollorochips  <i>578 kcal / BE 3 / AL A, D, E, G</i>	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Petersilienerdäpfel und Gurkensalat  <i>995 kcal / BE 2 / AL A, C, G, M</i>	Dussmann "Original-Autumn" Burger vom Rind (Kürbis, Rucola, Bastamico Zwiebel, Cheddar Käse) und Pommes  <i>2264 kcal / BE 8 / AL A, C, G, M, N</i>	Schönes Wochenende 

AL = Allergene laut Codexempfehlung

BE = Broteinheiten

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 Allergen nicht ausgeschlossen werden!

Änderungen vorbehalten!!



Dussmann

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"