



MENÜPLAN MYHIVE TWINTOWER

KW 25	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	20.06.2022	21.06.2022	22.06.2022	23.06.2022	24.06.2022
TAGESSUPPE € 1,80	BOUILLON VOM RIND MIT TIROLER KNÖDEL 	KNOBLAUCHCREMESUPPE	KRÄFTIGE HÜHNERSUPPE MIT BUCHSTABEN-NUDELN UND GEMÜSE 	KARFIOLCREMESUPPE	KLARE GEMÜSESUPPE MIT PROFITEROLES
	210 KCAL / BE 2 / AL A,C,G	204 KCAL / BE 2 / AL A,F,G,L	172 KCAL / BE 2 / AL A,C	206 KCAL / BE 2 / AL A,F,G,L	153 KCAL / BE 2 / AL A,C,L
TAGESTELLER 1 AB € 6,40	SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA (SPECK-TOMATENSAUCE) MIT PARMESAN 	VEGETARISCHE "MINI" FRÜHLINGSROLLEN MIT GEBRATENEM EIERREIS UND SWEET-CHILI SAUCE	ERDÄPFELPUFFER "CAPRESE" MIT MOZZARELLA-TOMATEN-BASILIKUM-HAUBE DAZU FEINER KRÄUTERSALAT	KREOLISCHES FRISCH-GEMÜSE-JAMBALAYA	OMAS ELLA'S TOPFENPALATSCHINKEN MIT VANILLESAUCE UND MARILLENRÖSTER
	718 KCAL / BE 6 / AL A,G,L	759 KCAL / BE 6 / AL A,C,F,G,L,N	638 KCAL / BE 6 / AL A,C,F,G,H	590 KCAL / BE 6 / AL L	729 KCAL / BE 8 / AL A,C,G
TAGESTELLER 2 AB € 6,70	GEBACKENER CAMEMBERT MIT PETERSILIENERDÄPFEL UND PREISELBEEREN	GNOCCHI "AL TONNO" (THUNFISCHSAUCE) MIT PARMESAN 	BELGISCHES WATERZOOI (HÜHNER-EINTOPF MIT KAROTTEN, LAUCH UND ERDÄPFEL) DAZU GEBÄCK 	GESELCHTES MIT ERBSEN, PÜREE UND RÖSTZWIEBEL 	GEBACKENE SCHOLLE MIT PETERSILIENERDÄPFEL UND SAUCE TARTARE 
	856 KCAL / BE 5 / AL A,G	632 KCAL / BE 5 / AL A,C,D,G,H,O	578 KCAL / BE 5 / AL A,C,F,G,O	777 KCAL / BE 5 / AL A,G,O,L	773 KCAL / BE 5 / AL A,C,D,G,M
TAGESTELLER 3 AB € 7,20	HERZHAFTE CEVAPCICI VOM RIND MIT WEDGES UND LETSCHO-GEMÜSE 	GEBRATENES PUTENFILET MIT CREMIGEN BLATTSPINAT UND FRITTIERTEN MANDELBÄLLCHEN 	WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT PETERSILIENERDÄPFEL 	HERZHAFTES RINDSGULASCH MIT NOCKERL 	 SCHÖNES WOCHENENDE
	896 KCAL / BE 6 / AL A,C,F,M	820 KCAL / BE 5 / AL A,C,F,G,H,M	968 KCAL / BE 7 / AL A,C,G	855 KCAL / BE 5 / AL A,C,G,L	

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!

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"