



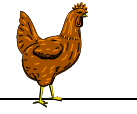

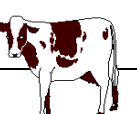



	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 15.01.2024</p> 	<p>Frittatensuppe^{A,AA,C,G,L} Penne^{A,AA} pikante Tomatensoße (all'arrabiata)^{A,AA,C,G,100} gemischter Salat</p> <p>Buttermilch Vanilla-Birne^{12,G} 700 kcal, 23,5 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 84,5 g KH, 7,1 BE</p>	<p>Frittatensuppe^{A,AA,C,G,L} Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße^{A,AA,G,L} gemischter Salat</p> <p>Buttermilch Vanilla-Birne^{12,G} 571 kcal, 11,8 g Eiweiß, 35,8 g Fett, 47,9 g KH, 4 BE</p> 
<p>Dienstag 16.01.2024</p> 	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe^{A,AA,G} gepökelte Ochsenbrust^{1,2,L} Meerrettichsoße^{4,13,A,AA,G,L,O} Salzkartoffel Wirsing^G Kirsch-Grütze^O flüssige Sahne^G 708 kcal, 24,5 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 55,5 g KH, 4,6 BE</p>	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe^{A,AA,G} Kichererbsen-Bolognese^{A,AA,L} Makkaroni^{A,AA}</p> <p>Tomatensalat Kirsch-Grütze^O flüssige Sahne^G 650 kcal, 16,5 g Eiweiß, 25 g Fett, 86,1 g KH, 7,2 BE</p>
<p>Mittwoch 17.01.2024</p> 	<p>Frühlingsuppe^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel^{A,AA,100} Pilzrahmsauce^{A,AA,G,O} Kartoffelecken Brokkoli^G Mandarinenkompott 731 kcal, 29,6 g Eiweiß, 27,7 g Fett, 82,8 g KH, 6,9 BE</p>	<p>Frühlingsuppe^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous^{A,AA}</p> <p>gemischter Salat Mandarinenkompott 513 kcal, 11 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 67,4 g KH, 5,6 BE</p>
<p>Donnerstag 18.01.2024</p> 	<p>gebrannte Grießsuppe^{A,AA,G,L} Geflügelfrikadelle^{A,AA,C,G,M} Kartoffelpüree^{13,G,O} Lauchgemüse^{A,AA,G} 740 kcal, 26,2 g Eiweiß, 39,3 g Fett, 66,5 g KH, 5,5 BE</p>	<p>gebrannte Grießsuppe^{A,AA,G,L} Linsenleibchen^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl^{A,AA,G}</p> <p>Nuss-Nougat Pudding^{G,H,HB} 986 kcal, 34,3 g Eiweiß, 40,8 g Fett, 110,5 g KH, 9,2 BE</p>
<p>Freitag 19.01.2024</p> 	<p>Champignon Cremesuppe^{A,AA,G} Fischstäbchen^{A,AA,C,D} Salzkartoffel Rahmspinat^{A,AA,G} Obst der Saison 307 kcal, 10,5 g Eiweiß, 9,2 g Fett, 43,5 g KH, 3,6 BE</p>	<p>Champignon Cremesuppe^{A,AA,G} Gemüse-Gnocchis^{C,G} Basilikum-Soße^{A,AA,G}</p> <p>gemischter Salat Obst der Saison 503 kcal, 7,8 g Eiweiß, 22,6 g Fett, 64,8 g KH, 5,4 BE</p>
<p>Samstag 20.01.2024</p> 	<p>weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage^{L,O} Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Saison-Joghurt^{12,G} 434 kcal, 16,2 g Eiweiß, 8,1 g Fett, 70,2 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Vegetarischer Kartoffeleintopf^L Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Saison-Joghurt^{12,G} 398 kcal, 13,8 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 76,1 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Sonntag 21.01.2024</p> 	<p>Kräuterklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} Wildgulasch^{A,AA,O} Spätzle^{A,AA,C,G} Rosenkohl^G Eistörtchen^{12,F,G} 643 kcal, 18,7 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 78,2 g KH, 6,5 BE</p>	<p>Kräuterklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} gekochte Eier^C Senfsoße^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Eistörtchen^{12,F,G} 697 kcal, 26,4 g Eiweiß, 35,3 g Fett, 65,8 g KH, 5,5 BE</p>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!



	Menu 1	Menu 2
Montag 22.01.2024 	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Rotkohlroulade ^{A,AA,100} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott 641 kcal, 21,1 g Eiweiß, 26,8 g Fett, 74 g KH, 6,2 BE	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{1,A,AA,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Aprikosenkompott 527 kcal, 8,5 g Eiweiß, 23,4 g Fett, 67,1 g KH, 5,6 BE
Dienstag 23.01.2024 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Hühnerfrikassee ^{A,AA,G} Butterreis ^G gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 611 kcal, 33,9 g Eiweiß, 25,2 g Fett, 60,5 g KH, 5 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,AA,G} Schnittlauchsoße ^{A,AA,G} Tomatensalat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 398 kcal, 9 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 47,2 g KH, 3,9 BE
Mittwoch 24.01.2024 	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Bratwurstschnecke ^{G,L,M,100} Bratkartoffeln Spitzkohl ^G Birnenkompott 717 kcal, 20,3 g Eiweiß, 45,4 g Fett, 51,5 g KH, 4,3 BE	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Apfelstrudel ^{A,AA} Vanillesoße ^{12,G} Birnenkompott 609 kcal, 10,6 g Eiweiß, 26,3 g Fett, 80,5 g KH, 6,7 BE
Donnerstag 25.01.2024 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kartoffel-Schinkenauflauf ^{16,C,G,100} Tomatensoße ^{A,AA} Gewürzgurken ^{1,4} Waldbeerjoghurt ^G 391 kcal, 15,3 g Eiweiß, 12,5 g Fett, 51,6 g KH, 4,3 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestreifen in Kräutersoße ^{A,AA,G,L} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 407 kcal, 10,4 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 47,4 g KH, 3,9 BE
Freitag 26.01.2024 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 436 kcal, 20,8 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 47,6 g KH, 4 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfeln ^L Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 435 kcal, 11,2 g Eiweiß, 28,2 g Fett, 29,8 g KH, 2,5 BE
Samstag 27.01.2024 	Gemüseeintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 523 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE	Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE
Sonntag 28.01.2024 	Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Schweinekrustenbraten ^{1,2,100} Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 682 kcal, 31,4 g Eiweiß, 27,8 g Fett, 67,4 g KH, 5,6 BE	Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 566 kcal, 15,6 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 60 g KH, 5 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!



	Menu 1	Menu 2
 Montag 29.01.2024	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Königsberger Klopse ^{A,AA,C,G,100} Butterreis ^G gemischter Salat Buttermilch Dessert Orange.-Limete ^G 520 kcal, 12,9 g Eiweiß, 25,2 g Fett, 58,7 g KH, 4,9 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Buttermilch Dessert Orange.-Limete ^G 581 kcal, 18,9 g Eiweiß, 17 g Fett, 85,1 g KH, 7,1 BE
 Dienstag 30.01.2024	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kasseler Kotelett ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Bohnen ^G Obstsalat 556 kcal, 36,2 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 56,4 g KH, 4,7 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Obstsalat 493 kcal, 11,5 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 62,5 g KH, 5,2 BE
 Mittwoch 31.01.2024	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Schupfnudel-Rosenkohlaufauf mit Geflügel-Schinken ^{A,AA,C,G} Kopfsalat Heidelbeere-Quark ^G 616 kcal, 25,8 g Eiweiß, 25,8 g Fett, 68 g KH, 5,7 BE	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Hefeklöße ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Heidelbeere-Quark ^G 676 kcal, 22 g Eiweiß, 16,7 g Fett, 108,5 g KH, 9,1 BE
 Donnerstag 01.02.2024	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Radeberger Biergulasch ^{A,AC,G,L,100} Bandnudel ^{A,AA,C,G} Pariser Karotten ^G Mousse au Chocolate ^G 568 kcal, 12,8 g Eiweiß, 28,9 g Fett, 58,2 g KH, 4,9 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Polentatasche ^{A,AA,G} Salbeisoße ^{A,AA} Schwenkgemüse Mousse au Chocolate ^G 303 kcal, 8,4 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 24 g KH, 2 BE
 Freitag 02.02.2024	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} pochirtes Seehechtfilet ^{D,O} Krabben-Dillrahmsauce ^{1,A,AA,B,G} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 420 kcal, 29,4 g Eiweiß, 11 g Fett, 48,7 g KH, 4 BE	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Penne ^{A,AA} mit Gorgonzola und Blattspinat ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Obst der Saison 502 kcal, 14,4 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 74,1 g KH, 6,2 BE
 Samstag 03.02.2024	Linseneintopf ^{1,L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 704 kcal, 29,2 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 71,3 g KH, 5,9 BE	Karotten-Ingwer Eintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 385 kcal, 11,7 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 BE
 Sonntag 04.02.2024	klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 430 kcal, 7,1 g Eiweiß, 14 g Fett, 64,6 g KH, 5,4 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 714 kcal, 20,2 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 86,7 g KH, 7,2 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!




	Menu 1	Menu 2
Montag 05.02.2024 	Gurkencremesuppe ^G Hähnchenkeule Rosmarinkartoffel Zucchini-Tomatengemüse Creme Caramel ^{C,G} 687 kcal, 40,1 g Eiweiß, 31,7 g Fett, 55,6 g KH, 4,6 BE	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Creme Caramel ^{C,G} 560 kcal, 16,5 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 85,9 g KH, 7,2 BE
Dienstag 06.02.2024 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C,100} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Lauchgemüse ^{A,AA,G} Stracciatella Creme ^{F,G} 767 kcal, 25,6 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 70,1 g KH, 5,8 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 598 kcal, 24,8 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 65,2 g KH, 5,4 BE
Mittwoch 07.02.2024 	Himmel und Erde, Blut-Leberwurst ^{M,100} Kartoffelpuree ^G Sauerkraut Brombeer - Birnengrütze ^O 675 kcal, 22 g Eiweiß, 38,9 g Fett, 56 g KH, 4,7 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O 657 kcal, 34,1 g Eiweiß, 31,8 g Fett, 56,2 g KH, 4,7 BE
Donnerstag 08.02.2024 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Rheinisches Sauergulasch ^{A,AA,M} Bunte Nudeln ^{A,AA} Rahmkarotten ^{A,AA,G} Vanillequark ^G 622 kcal, 32,4 g Eiweiß, 24 g Fett, 66,4 g KH, 5,5 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Spaghetti ^{A,AA,G} pikante Tomatensoße (alla Puttanesca) ^{15,A,AA,D} mit schwarzen Oliven, Chilischoten und Kapern gemischter Salat Vanillequark ^G 644 kcal, 19,5 g Eiweiß, 30,6 g Fett, 70,4 g KH, 5,9 BE
Freitag 09.02.2024 	Rahmsuppe von Weißenrübchen ^{A,AA} gebackens Seehechtfilet ^{A,AA,D} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 586 kcal, 28,3 g Eiweiß, 26 g Fett, 57,2 g KH, 4,8 BE	Rahmsuppe von Weißenrübchen ^{A,AA} gebackene Champignons ^{12,A,AA,C} Kräuterquark ^G gemischter Salat Baguette ^{A,AA} Obst der Saison 749 kcal, 29,1 g Eiweiß, 27,8 g Fett, 91,8 g KH, 7,6 BE
Samstag 10.02.2024 	Gaisburgermarsch ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 417 kcal, 12,3 g Eiweiß, 5 g Fett, 79 g KH, 6,6 BE	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 468 kcal, 12,2 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE
Sonntag 11.02.2024 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Kohlrabi ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 571 kcal, 9,5 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 71,1 g KH, 5,9 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^{12,G} 451 kcal, 13,4 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 57 g KH, 4,7 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!



	Menu 1	Menu 2
Montag 12.02.2024 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Hackfleischbällchen in Tomatensoße ^{A,AA,C,G,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 687 kcal, 21,8 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 80,7 g KH, 6,7 BE	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Apfelküchle ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 596 kcal, 9,1 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 81,6 g KH, 6,8 BE
Dienstag 13.02.2024 	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle ^{A,AA,C,G,P} Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 755 kcal, 26,9 g Eiweiß, 38,2 g Fett, 72,8 g KH, 6,1 BE	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam ^{A,AA,C,G,N} Pesto Alla Genovese ^{1,G,H,HD} gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 616 kcal, 15,6 g Eiweiß, 30,5 g Fett, 66,9 g KH, 5,6 BE
Aschermittwoch Mittwoch 14.02.2024 	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Schattenmorelle Kompott 711 kcal, 13,1 g Eiweiß, 48 g Fett, 52,5 g KH, 4,4 BE	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{A,AA,L,M} Tomatensoße ^{A,AA} Reis Schattenmorelle Kompott 462 kcal, 13,1 g Eiweiß, 12 g Fett, 70,4 g KH, 5,9 BE
Donnerstag 15.02.2024 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Kohlroulade ^{A,AA,C,G,M} Kartoffeln Mango -Joghurt ^{12,G} 543 kcal, 13,4 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 48,2 g KH, 4 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Weizenrisotto ^{1,A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mango -Joghurt ^{12,G} 623 kcal, 19,6 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE
Freitag 16.02.2024 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{1,2,12,A,AA,D,100} Salzkartoffel Endiviensalat Obst der Saison 617 kcal, 25,3 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 52,7 g KH, 4,4 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" ^{A,AA,C,F,L} Tzatziki ^G Fladenbrot ^{A,AA} Krautsalat Obst der Saison 592 kcal, 34,1 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 68,2 g KH, 5,8 BE
Samstag 17.02.2024 	Kichererbseneintopf mit Chorizo ^{L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^G 330 kcal, 11,7 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 45,6 g KH, 3,8 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^G 352 kcal, 11,8 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 63,2 g KH, 5,3 BE
Sonntag 18.02.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Wildschweinbraten ^{A,AA,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 494 kcal, 15 g Eiweiß, 17 g Fett, 65,4 g KH, 5,5 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{12,A,AA,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^{12,G} 677 kcal, 13 g Eiweiß, 20,1 g Fett, 105 g KH, 8,7 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

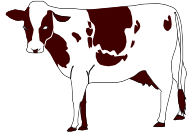
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

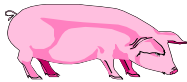
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



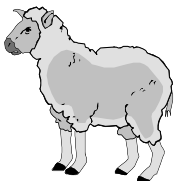
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene auf Speisekarten

Speisen und Getränke kennzeichnen wir entsprechend der Lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Die zugelassenen Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe/Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen sind auf unseren Plänen in Form von Kennziffern

Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

- 01 mit Konservierungsstoff
- 02 mit Antioxidationsmittel
- 03 mit Geschmacksverstärker
- 04 mit Süßungsmittel
- 05 mit Süßungsmitteln
- 06 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 07 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 08 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 09 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 12 mit Farbstoff
- 13 geschwefelt
- 14 gewachst
- 15 geschwärzt
- 16 mit Phosphat
- 17 mit Milchpulver
- 18 mit Molkenpulver
- 19 mit Milcheiweiß
- 20 mit Eiklar
- 21 unter Verwendung von Milch
- 22 unter Verwendung von Sahne
- 23 mit Pflanzeneiweiß
- 23 chininhaltig
- 24 mit Stärke
- 24 koffeinhaltig
- 25 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
- 26 genetisch verändert
- 42 Thermisiert, ohne Kühlung haltbar
- 43 enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- 44 das Produkt enthält keine Zusatzstoffe

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, namentlich:

AA	Weizen
AB	Roggen
AC	Gerste
AD	Hafer
AE	Dinkel
AF	Kamut

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fische und daruas gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daruas gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich:

HA	Mandeln
HB	Haselnüsse
HC	Walnüsse
HD	Caschewnüsse
HE	Pecannüsse
HF	Paranüsse
HG	Pistazien
HH	Macadamianüsse
HL	Queenslandnüsse

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung