



	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 19.02.2024</p> 	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Königsberger Klopse ^{A,AA,C,G,100} Butterreis ^G gemischter Salat</p> <p>Sahne Pudding Vanille ^G 517 kcal, 11,7 g Eiweiß, 26,5 g Fett, 56,4 g KH, 4,7 BE</p>	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse</p> <p>Sahne Pudding Vanille ^G 577 kcal, 17,7 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 82,8 g KH, 6,9 BE</p>
<p>Dienstag 20.02.2024</p> 	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kasseler Kotelett ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{G,O} Bohnen ^G Fruchtcocktail ¹² 524 kcal, 35,8 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 49,6 g KH, 4,1 BE</p>	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Fruchtcocktail ¹² 461 kcal, 11,1 g Eiweiß, 21 g Fett, 55,7 g KH, 4,6 BE</p>
<p>Mittwoch 21.02.2024</p> 	<p>Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Kräuter-Rührei mit Schinken ^{100,C} Bratkartoffeln Kopfsalat Heidelbeere-Quark ^G 664 kcal, 32 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 48,1 g KH, 4 BE</p>	<p>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</p>
<p>Donnerstag 22.02.2024</p> 	<p>Eierflöckchensuppe ^{C,L} Radeberger Biergulasch ^{A,AC,G,L} 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</p>	<p>Eierflöckchensuppe ^{C,L} Gemüse-Gnocchis ^{C,G} Basilikum-Soße ^{A,AA,G} Mousse au Chocolate ^G 628 kcal, 11,8 g Eiweiß, 30,4 g Fett, 74,3 g KH, 6,2 BE</p>
<p>Freitag 23.02.2024</p> 	<p>Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} pochiertes 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</p>	<p>Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Penne ^{A,AA} mit Gorgonzola und Blattspinat ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Obst der Saison 520 kcal, 15 g Eiweiß, 15,6 g Fett, 77,7 g KH, 6,5 BE</p>
<p>Samstag 24.02.2024</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Sonntag 25.02.2024</p> 	<p>klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} Schweinefilet-Topf "Jäger Art" ^{A,AA,100} Spätzle ^{A,AA,C,G} Brokkoli ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 555 kcal, 33,4 g Eiweiß, 21,5 g Fett, 51,3 g KH, 4,3 BE</p>	<p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{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</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 26.02.2024 	Gurkencremesuppe ^G Hähnchenkeule Rosmarinkartoffel Zucchini-Tomatengemüse Creme Caramel ^{C,G} 680 kcal, 40,1 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 54,2 g KH, 4,5 BE	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Creme Caramel ^{C,G} 553 kcal, 16,4 g Eiweiß, 16 g Fett, 84,5 g KH, 7 BE
Dienstag 27.02.2024 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Bratkartoffeln Schnippelbohnen ^G Brombeer - Birnengrütze ^O Vanillesoße ^G 743 kcal, 32,2 g Eiweiß, 25,8 g Fett, 88 g KH, 7,3 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Brombeer - Birnengrütze ^O Vanillesoße ^G 560 kcal, 23 g Eiweiß, 17,4 g Fett, 71,7 g KH, 6 BE
Mittwoch 28.02.2024 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Himmel und Erde, Blut-Leberwurst ^{1,2,M,100} Kartoffelpuree ^G Sauerkraut Stracciatella Creme ^{F,G} 727 kcal, 24 g Eiweiß, 45,7 g Fett, 52,5 g KH, 4,4 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Stracciatella Creme ^{F,G} 730 kcal, 36,6 g Eiweiß, 39,2 g Fett, 56 g KH, 4,7 BE
Donnerstag 29.02.2024 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Rindfleischstreifen in Paprikasahne ^{A,AA,M,O} Bunte Nudeln ^{A,AA} Rahmkarotten ^{A,AA,G} Aprikosenkompott 530 kcal, 9,8 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 72,9 g KH, 6,1 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 Aprikosenkompott 624 kcal, 13,2 g Eiweiß, 27,4 g Fett, 77,5 g KH, 6,5 BE
Freitag 01.03.2024 	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison 536 kcal, 9,7 g Eiweiß, 42,5 g Fett, 26,9 g KH, 2,2 BE	Rahmsuppe von Weißerüben ^{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 02.03.2024 	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 03.03.2024 	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 04.03.2024 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Lasagne ^{1,12,A,AA,C,G,L,100} gemischter Salat Obstsalat 572 kcal, 14,9 g Eiweiß, 27,7 g Fett, 64,8 g KH, 5,4 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 05.03.2024 	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 Genoves ^{e 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
Mittwoch 06.03.2024 	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} geschnetzelte Leber Berliner ^{A,AA,O} Süßkartoffelpüree ^G Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 395 kcal, 6,3 g Eiweiß, 17,9 g Fett, 48,2 g KH, 4 BE	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{A,AA,L,M} Tomatensoße ^{A,AA} Reis Schattenmorelle Kompott 487 kcal, 14,5 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 72,4 g KH, 6 BE
Donnerstag 07.03.2024 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Rinderhacksteak gefüllt mit Käse ^{C,G} Reismudel ^{A,AA} Zucchini-Auberginengemüse Mango -Joghurt ^{12,G} 502 kcal, 22,4 g Eiweiß, 17,1 g Fett, 61,4 g KH, 5,1 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 08.03.2024 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{1,2,12,A,AA,D,100} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 604 kcal, 24,8 g Eiweiß, 30 g Fett, 54,4 g KH, 4,5 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" ^{A,AA,C,F,L} Tzatziki ^G Fladenbrot ^{A,AA} Krautsalat Obst der Saison 534 kcal, 32,3 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 56,2 g KH, 4,8 BE
Samstag 09.03.2024 	Kichererbseneintopf mit Chorizo ^{L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding ^G 315 kcal, 11,7 g Eiweiß, 9,1 g Fett, 45 g KH, 3,7 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding ^G 337 kcal, 11,8 g Eiweiß, 3,1 g Fett, 62,6 g KH, 5,2 BE
Sonntag 10.03.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Wildschweinbraten ^{1,2,A,AA,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 452 kcal, 14,9 g Eiweiß, 15 g Fett, 53,3 g KH, 4,4 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{12,A,AA,G} Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 636 kcal, 12,9 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 92,8 g KH, 7,7 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 11.03.2024	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Pfirsichkompott ² 675 kcal, 27,8 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 72,4 g KH, 6 BE	 Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Topfenknödel mit Marillen Füllung ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Pfirsichkompott ² 658 kcal, 17,2 g Eiweiß, 19,8 g Fett, 98,3 g KH, 8,2 BE
 Dienstag 12.03.2024	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Jahrmarktspuffer ^{A,AA,C} Apfelmus ² Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 552 kcal, 12,5 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 100,7 g KH, 8,5 BE	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Farfallepfanne ^{3,A,AA} geräuchertem Tofu ^{A,AA,F} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 596 kcal, 26,3 g Eiweiß, 22 g Fett, 70,3 g KH, 5,9 BE
 Mittwoch 13.03.2024	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} gegrillter Schweinenacken ¹⁰⁰ Kümmel-Jus ^{A,AA} Bunter-Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L} Schattenmorelle Kompott 423 kcal, 6 g Eiweiß, 20 g Fett, 50,8 g KH, 4,2 BE	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} gebackene Champignons ^{12,A,AA,C} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} gemischter Salat Schattenmorelle Kompott 641 kcal, 15,3 g Eiweiß, 34,8 g Fett, 62,4 g KH, 5,2 BE
 Donnerstag 14.03.2024	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Mettwurstchen ^{1,2,100} Grünkohl ^G Petersilienkartoffel ^G Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanille ^G 714 kcal, 28,2 g Eiweiß, 42,4 g Fett, 50 g KH, 4,2 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Spinatknödel ^{A,AA,C,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanille ^G 555 kcal, 20,4 g Eiweiß, 25,1 g Fett, 59,5 g KH, 5 BE
 Freitag 15.03.2024	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Fish and Chips ^{D,A,AA} (Backfisch mit frittierten Kartoffeln) Sauce Tatar ^{2,4,12,C,G,M} Obst der Saison 608 kcal, 29,5 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 50,6 g KH, 4,2 BE	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} Kopfsalat Obst der Saison 597 kcal, 23,4 g Eiweiß, 28,4 g Fett, 59,4 g KH, 5 BE
 Samstag 16.03.2024	Graupensuppe mit Rindfleisch ^{A,AC,G,L} Fruchtojoghurt ^{12,G} 336 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE	Chinakohleintopf ^L Fruchtojoghurt ^{12,G} 372 kcal, 11,3 g Eiweiß, 2,7 g Fett, 73,8 g KH, 6,1 BE
 Sonntag 17.03.2024	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} geschmorte Putenbrust ^{A,AA,L,O} Pilzrahmsauce ^{A,AA,G,O} Herzoginkartoffeln ^{C,G} Kaisergemüse ^G Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 848 kcal, 13,7 g Eiweiß, 49,6 g Fett, 83,8 g KH, 7 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Eierfrikasse ^{A,AA,C,G} Petersilienkartoffel ^G gemischter Salat Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 636 kcal, 15,9 g Eiweiß, 31,7 g Fett, 69 g KH, 5,7 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
<p>Montag 18.03.2024</p> 	<p>Kräutersuppe^{A,AA,G} gebackener Fleischkäse¹⁰⁰ Zwiebelsoße^{A,AA,G} Salzkartoffel Schwarzwurzel^{2,G} Schokoladenpudding^G 779 kcal, 24 g Eiweiß, 42,2 g Fett, 71,7 g KH, 6 BE</p>	<p>Kräutersuppe^{A,AA,G} Gemüselasagne^{1,12,A,AA,G} gemischter Salat Schokoladenpudding^G 582 kcal, 11 g Eiweiß, 37,7 g Fett, 49,9 g KH, 4,2 BE</p>
<p>Dienstag 19.03.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} gebratene Hähnchenbrust Erdnusssoße^{A,AA,E,G} Duftreis^G WOK Gemüse^{1,3,A,AA,F,N} Götterspeise Waldmeister¹² 731 kcal, 35,8 g Eiweiß, 27,1 g Fett, 81,9 g KH, 6,8 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne^{A,AA,C} Tomatensoße^{A,AA} Götterspeise Waldmeister¹² 526 kcal, 13,7 g Eiweiß, 11,2 g Fett, 88,1 g KH, 7,3 BE</p>
<p>Mittwoch 20.03.2024</p> 	<p>Tomatencremesuppe^G Rindersaftgulasch^{A,AA} Bandnudel^{A,AA,C,G} bunte Karottenstäbchen Heidelbeere-Quark^G 504 kcal, 16,5 g Eiweiß, 14,7 g Fett, 72 g KH, 6 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe^G Falafel-Bagel^{A,AA} Potatos Wedges gemischter Salat Heidelbeere-Quark^G 588 kcal, 16,1 g Eiweiß, 22,3 g Fett, 75,4 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Donnerstag 21.03.2024</p> 	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Wildschweinbratwurst¹⁶ Kartoffelpüree^{13,G,O} Röstzwiebeln^{A,AA} Apfelsauerkraut^{2,3} Ananaskompott 572 kcal, 24,8 g Eiweiß, 26,5 g Fett, 53,3 g KH, 4,4 BE</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Grießschnitte^{A,AA,C,G} Fruchtsoße^O Ananaskompott 458 kcal, 12,9 g Eiweiß, 12,5 g Fett, 69,7 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Freitag 22.03.2024</p> 	<p>Paprikasuppe gebratenes Rotbarschfilet^D Remouladensoße^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 432 kcal, 28,4 g Eiweiß, 19 g Fett, 33,5 g KH, 2,8 BE</p>	<p>Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung^{A,AA,G} Gemüsesoße^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 525 kcal, 15,2 g Eiweiß, 19 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE</p>
<p>Samstag 23.03.2024</p> 	<p>Erseneintopf^{1,L,100} Wiener Würstchen¹⁰⁰ Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne^{12,G} 768 kcal, 30,4 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 89,8 g KH, 7,5 BE</p>	<p>Staudensellerieintopf^L Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne^{12,G} 359 kcal, 9,7 g Eiweiß, 3,3 g Fett, 70,8 g KH, 5,9 BE</p>
<p>Sonntag 24.03.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} geschmorter Rinderbraten^{A,AA,O} Kartoffelpüree^{13,G,O} Kaisergemüse^G Amarenaeisbecher^{12,G} 446 kcal, 12,3 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 54 g KH, 4,5 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Vollkorn Pilz Bratling^{1,A,AA,AE,AD,C,G,L,N} Tomaten-Spaghetti^{A,AA,G} Gurkensalat^G Amarenaeisbecher^{12,G} 781 kcal, 17,6 g Eiweiß, 35,3 g Fett, 93,3 g KH, 7,8 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!

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

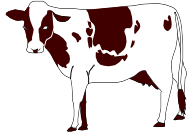
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

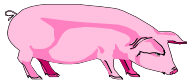
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



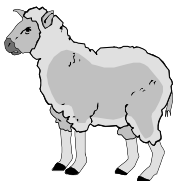
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild