


|  | Menue 1  | Menue 2  |
|--|--|--|
| <br>Montag<br>10.01.2022       | Avocado cremesuppe <sup>A,AA,G</sup><br>Hackbraten <sup>M,100</sup><br>Petersilienkartoffel <sup>G</sup><br>Blumenkohl <sup>G</sup><br>Aprikosenkompott<br>698 kcal, 26,9 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 61,7 g KH   | Avocado cremesuppe <sup>A,AA,G</sup><br>pikantes Kürbis-Paprikragout <sup>1,A,AA,G</sup><br>Duftreis <sup>G</sup><br>Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>2,13,G,O</sup><br>Aprikosenkompott<br>526 kcal, 8,5 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 66,9 g KH                         |
| <br>Dienstag<br>11.01.2022     | Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup><br>Maccaroniauflauf mit Champignons<br>und Frühlingszwiebeln <sup>A,AA,C,G</sup><br>Tomatensoße <sup>A,AA</sup><br>gemischter Salat<br>Grieß Sahne Pudding <sup>A,AA,G</sup><br>2072 kcal, 59,6 g Eiweiß, 99 g Fett, 228,8 g KH            | Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup><br>Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt<br><sup>A,AA,G</sup><br>Schnittlauchsoße <sup>A,AA,G</sup><br>Tomatensalat<br>Grieß Sahne Pudding <sup>A,AA,G</sup><br>1638 kcal, 38,6 g Eiweiß, 72,9 g Fett, 200,9 g KH |
| <br>Mittwoch<br>12.01.2022    | Sauerrahmsuppe <sup>C,G,L</sup><br>geschmorte Ochsenbäckchen <sup>A,AA,O</sup><br>Gemüse-Risotto <sup>G,L</sup><br>Holundergelee<br>Vanillesoße <sup>G</sup><br>436 kcal, 15,9 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 65,8 g KH  | Sauerrahmsuppe <sup>C,G,L</sup><br>Kirschen-Michel <sup>A,AA,C,G,H,HA</sup><br>Vanillesoße <sup>12,G</sup><br>Holundergelee<br>879 kcal, 24,5 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 105,8 g KH  |
| <br>Donnerstag<br>13.01.2022 | Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup><br>Geflügel Cordon Bleu <sup>A,AA,G</sup><br>braune Geflügelsoße <sup>A,AA</sup><br>Schwenkkartoffel <sup>G</sup><br>Schnippelbohnen <sup>G</sup><br>Waldbeerjoghurt <sup>G</sup><br>600 kcal, 31,4 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 69,9 g KH        | Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup><br>Omelette <sup>C,G</sup><br>Kräuterschaum <sup>A,AA,G</sup><br>Kartoffelpüree <sup>G,O</sup><br>gemischter Salat<br>Waldbeerjoghurt <sup>G</sup><br>622 kcal, 24,4 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 57,2 g KH                               |
| <br>Freitag<br>14.01.2022    | Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup><br>Seelachsfilet "Müllerin" <sup>A,AA,D,G</sup><br>Salzkartoffel<br>Rahmspinat <sup>A,AA,G</sup><br>Obst der Saison<br>601 kcal, 25,9 g Eiweiß, 17,8 g Fett, 80,6 g KH   | Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup><br>Ofengemüse mit Süßkartoffel-Würfel <sup>L</sup><br>Feta <sup>G</sup><br>Sauerrahm <sup>G</sup><br>gemischter Salat<br>Obst der Saison<br>3283 kcal, 173,7 g Eiweiß, 255,1 g Fett, 66,9 g KH                           |
| <br>Samstag<br>15.01.2022    | Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen <sup>A,AA,C,L,100</sup><br>Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup><br>Fruchtbuttermilch <sup>G</sup><br>522 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH  | Kartoffeleintopf <sup>G,L</sup><br>Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup><br>Fruchtbuttermilch <sup>G</sup><br>460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH   |
| <br>Sonntag<br>16.01.2022    | Markklößchen Suppe <sup>A,AA,C,L</sup><br>Schweinekrustenbraten <sup>100</sup><br>Biersoße <sup>A,AA,AC</sup><br>Kartoffelkroketten <sup>G</sup><br>Blumenkohl <sup>G</sup><br>Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,12,G</sup><br>725 kcal, 32 g Eiweiß, 30,7 g Fett, 69,1 g KH | Grünkernklößchensuppe <sup>A,AA,AE,C,G,L</sup><br>Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung <sup>A,AA,C,G</sup><br>Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup><br>Kopfsalat<br>Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,12,G</sup><br>558 kcal, 15,7 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 57 g KH       |

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!

|   | <b>Menu 1</b>  | <b>Menu 2</b>  |
|---|--|--|
| <b>Montag</b><br>17.01.2022<br>       | Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup><br>Schinkennudel <sup>A,AA,C,G,100</sup><br>Tomatensoße <sup>A,AA</sup><br>gemischter Salat<br>Götterspeise Tropic <sup>12</sup><br>511 kcal, 22,9 g Eiweiß, 19,7 g Fett, 58,2 g KH   | Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup><br>Grünkohl Hanf Burger<br>Salzkartoffel<br>Letschogemüse<br>Götterspeise Tropic <sup>12</sup><br>514 kcal, 17 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 79,6 g KH   |
| <b>Dienstag</b><br>18.01.2022<br>     | Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup><br>Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße <sup>A,AA,G,O</sup><br>Butterreis <sup>G</sup><br>Pariser Karotten <sup>G</sup><br>Buttermilch Dessert Orange-Limete <sup>G</sup><br>462 kcal, 9,6 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 62 g KH | Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup><br>Gemüsestrudel <sup>A,AA,C,G,L</sup><br>Käsesoße <sup>A,AA,G</sup><br>Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G,O</sup><br>Buttermilch Dessert Orange-Limete <sup>G</sup><br>497 kcal, 13,9 g Eiweiß, 24,3 g Fett, 54,4 g KH |
| <b>Mittwoch</b><br>19.01.2022<br>    | Rahmsuppe von jungem Spinat <sup>A,AA,G</sup><br>Leberknödel <sup>A,AA,C</sup><br>Bratensoße <sup>A,AA</sup><br>Kartoffelpüree <sup>G,O</sup><br>Sauerkraut<br>Obstsalat<br>765 kcal, 26,2 g Eiweiß, 35,2 g Fett, 79,8 g KH  | Rahmsuppe von jungem Spinat <sup>A,AA,G</sup><br>Kaiserschmarren <sup>A,AA,C,G,H,HA</sup><br>Vanillesoße <sup>12,G</sup><br>Pflaumenkompott <sup>2</sup><br>Obstsalat<br>770 kcal, 21,2 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 112,3 g KH                                      |
| <b>Donnerstag</b><br>20.01.2022<br> | Eierflöckchensuppe C,L<br>Schweineschnitzel "Natur" 100<br>Paprikasoße<br>Blumenkohl G<br>Risoleekartoffel<br>Heidelbeere-Quark G<br>439 kcal, 15,3 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 47,5 g KH   | Eierflöckchensuppe C,L<br>Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten A,AA,F<br>Salbeisoße A,AA<br>gemischter Salat<br>Heidelbeere-Quark G<br>481 kcal, 17,7 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 57 g KH  |
| <b>Freitag</b><br>21.01.2022<br>    | Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse <sup>A,AA,G,L</sup><br>gebackenes Seelachsfilet <sup>A,AA,D</sup><br>Senf-Dillcreme <sup>G,M</sup><br>Kartoffelecken<br>Kopfsalat<br>Obst der Saison<br>780 kcal, 21,7 g Eiweiß, 27,3 g Fett, 106,9 g KH                    | Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse <sup>A,AA,G,L</sup><br>Hefeklöße <sup>A,AA,C,G</sup><br>Braune-Butter <sup>G</sup><br>Spiegelei <sup>C</sup><br>Kopfsalat<br>Obst der Saison<br>1091 kcal, 27,8 g Eiweiß, 52,8 g Fett, 124,1 g KH                       |
| <b>Samstag</b><br>22.01.2022<br>    | Linseneintopf <sup>L,100</sup><br>Wiener Würstchen <sup>100</sup><br>Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup><br>Caramel-Vanillestrudel <sup>12,G</sup><br>589 kcal, 25,6 g Eiweiß, 28 g Fett, 55,2 g KH   | Karotten-Ingwer Eintopf L<br>Kaiserbrötchen A,AA,F<br>Caramel-Vanillestrudel 12,G<br>257 kcal, 7,8 g Eiweiß, 1,4 g Fett, 50,8 g KH   |
| <b>Sonntag</b><br>23.01.2022<br>    | klare Brühe mit Fleischklößchen <sup>A,AA,C</sup><br>Wildgulasch <sup>A,AA,O</sup><br>Spätzle <sup>A,AA,C,G</sup><br>Rosenkohl <sup>G</sup><br>Amarenaeisbecher <sup>12,G</sup><br>583 kcal, 17,5 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 70,7 g KH                                 | Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup><br>Käsemedallion <sup>A,AA,AE,C,F,G,N</sup><br>Kartoffelpüree <sup>G,O</sup><br>Rahmgemüse <sup>A,AA,G</sup><br>Amarenaeisbecher <sup>12,G</sup><br>794 kcal, 21,6 g Eiweiß, 32,7 g Fett, 99,1 g KH                   |

\*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!

|   | <b>Menu 1</b>   | <b>Menu 2</b>   |
|---|---|---|
| <b>Montag</b><br>24.01.2022<br>       | Gurkencremesuppe <sup>G</sup><br>Woihinkelche <sup>C,G,O</sup><br>Rosmarinkartoffel<br>Ratatouille Gemüse<br>Creme Caramel <sup>C,G</sup><br>927 kcal, 45,3 g Eiweiß, 54,7 g Fett, 60,5 g KH  | Gurkencremesuppe <sup>G</sup><br>Zwetschgen Knödel <sup>A,AA,AC,C,G,H,HB</sup><br>Vanillesoße <sup>12,G</sup><br>Creme Caramel <sup>C,G</sup><br>547 kcal, 15,6 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 80,7 g KH                              |
| <b>Dienstag</b><br>25.01.2022<br>     | Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup><br>Königsberger Klopse <sup>A,AA,C,G,100</sup><br>Butterreis <sup>G</sup><br>Erbsen-Karottengemüse<br>Stracciatella Creme <sup>F,G</sup><br>545 kcal, 16,7 g Eiweiß, 21 g Fett, 71 g KH   | Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup><br>Pilzgulasch <sup>A,AA,G</sup><br>Mini Semmelknödel <sup>A,AA,C</sup><br>gemischter Salat<br>Stracciatella Creme <sup>F,G</sup><br>611 kcal, 23,2 g Eiweiß, 22,3 g Fett, 76,7 g KH        |
| <b>Mittwoch</b><br>26.01.2022<br>    | Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup><br>gekochte Eier <sup>C</sup><br>Frankfurter Grüne Soße <sup>2,4,12,C,G,M</sup><br>Salzkartoffel<br>Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup><br>655 kcal, 27,5 g Eiweiß, 33,8 g Fett, 57,6 g KH                         | Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup><br>gebackener Schafskäse <sup>G</sup><br>Kartoffelwürfel<br>Bärlauch Dip <sup>G</sup><br>Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup><br>728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,2 g KH  |
| <b>Donnerstag</b><br>27.01.2022<br> | Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup><br>Schweineschnitzel <sup>A,AA,100</sup><br>Bratensoße <sup>A,AA</sup><br>Petersilienkartoffel <sup>G</sup><br>Rahmkarotten <sup>A,AA,G</sup><br>Vanillequark <sup>G</sup><br>710 kcal, 36,2 g Eiweiß, 25,7 g Fett, 80,4 g KH | Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup><br>gratinierte Tortelloni <sup>A,AA,G</sup><br>Tomatensoße <sup>A,AA</sup><br>gemischter Salat<br>Vanillequark <sup>G</sup><br>712 kcal, 28,6 g Eiweiß, 27,4 g Fett, 85,9 g KH            |
| <b>Freitag</b><br>28.01.2022<br>    | Rahmsuppe von Weißerüben <sup>A,AA</sup><br>Heringsstipp <sup>1,6,C,D,G,M</sup><br>Pellkartoffel<br>Obst der Saison<br>679 kcal, 11,4 g Eiweiß, 42,8 g Fett, 59 g KH  | Rahmsuppe von Weißerüben <sup>A,AA</sup><br>Gemüse-Köttbullar <sup>A,AA</sup><br>Rahmsauce <sup>A,AA,G</sup><br>Butterreis <sup>G</sup><br>Preiselbeeren<br>Obst der Saison<br>726 kcal, 14 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 123,1 g KH |
| <b>Samstag</b><br>29.01.2022<br>    | Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischbeilage <sup>A,AA,C,L</sup><br>Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup><br>Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup><br>450 kcal, 14,2 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 82,3 g KH  | Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis <sup>L</sup><br>Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup><br>Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup><br>476 kcal, 12,3 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 91 g KH  |
| <b>Sonntag</b><br>30.01.2022<br>    | Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup><br>Kalbsrollbraten <sup>A,AA,L,O</sup><br>Kartoffelgratin <sup>G</sup><br>Kohlrabi <sup>G</sup><br>Erdbeere Eisbecher <sup>12,G</sup><br>472 kcal, 9,4 g Eiweiß, 28,4 g Fett, 41,3 g KH   | Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup><br>vegetarische Hirtenpfanne <sup>15,A,AA,G</sup><br>Tomatensalat<br>Erdbeere Eisbecher <sup>12,G</sup><br>459 kcal, 14,1 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 59,1 g KH                                  |

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<br/>31.01.2022</p>        | <p>Bärlauchsuppe<sup>A,AA,G</sup><br/>Spaghetti<sup>A,AA,G</sup><br/>pikante Tomatensoße mit Speck und gehobeltem Parmesan (all'amtriciana)<sup>A,AA,C,G,100</sup><br/>gemischter Salat<br/>Obstsalat<br/>699 kcal, 19,3 g Eiweiß, 33,4 g Fett, 77,6 g KH</p> | <p>Bärlauchsuppe<sup>A,AA,G</sup><br/>Germknödel mit Pflaumenfüllung<sup>A,AA,C,G</sup><br/>Vanillesoße<sup>12,G</sup><br/>Obstsalat<br/>603 kcal, 12,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 104,4 g KH</p>  |
| <p>Dienstag<br/>01.02.2022</p>      | <p>Eiermuschelsuppe<sup>A,AA,C,L</sup><br/>Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel<sup>A,AA,AC</sup><br/>Bratkartoffeln<br/>Paprikagemüse<br/>Fruchtpudding Pfirsich Aprikose<sup>1,12,G</sup><br/>1628 kcal, 49,3 g Eiweiß, 57,1 g Fett, 225,8 g KH</p>          | <p>Eiermuschelsuppe<sup>A,AA,C,L</sup><br/>Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam<sup>A,AA,C,G,N</sup><br/>Pesto Alla Genovese<sup>G,H,HD</sup><br/>gemischter Salat<br/>Fruchtpudding Pfirsich Aprikose<sup>1,12,G</sup><br/>6250 kcal, 79,1 g Eiweiß, 489,9 g Fett, 371,1 g KH</p> |
| <p>Mittwoch<br/>02.02.2022</p>     | <p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe<sup>A,AA</sup><br/>geschnitzelte Leber Berliner<sup>A,AA,O</sup><br/>Butterreis<sup>G</sup><br/>Salat der Saison<br/>Schattenmorelle Kompott<br/>460 kcal, 6,8 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 61,6 g KH</p>                        | <p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe<sup>A,AA</sup><br/>vegetarisch gefüllte Paprikaschote<sup>A,AA,L,M</sup><br/>Tomatensoße<sup>A,AA</sup><br/>Schattenmorelle Kompott<br/>1023 kcal, 50,3 g Eiweiß, 41,2 g Fett, 95,8 g KH</p>  |
| <p>Donnerstag<br/>03.02.2022</p>  | <p>Backerbsensuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup><br/>Mettwürstchen<sup>1,2,100</sup><br/>Bratensoße<sup>A,AA</sup><br/>Kartoffelpuree<sup>G</sup><br/>Grünkohl<sup>G</sup><br/>Mango -Joghurt<sup>12,G</sup><br/>807 kcal, 30 g Eiweiß, 48,2 g Fett, 59,2 g KH</p>     | <p>Backerbsensuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup><br/>Weizenrisotto<sup>1,A,AA,C,G,L</sup><br/>Käsesoße<sup>A,AA,G</sup><br/>gemischter Salat<br/>Mango -Joghurt<sup>12,G</sup><br/>623 kcal, 19,6 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 69,4 g KH</p>  |
| <p>Freitag<br/>04.02.2022</p>     | <p>Brokkolicremesuppe<sup>A,AA</sup><br/>Fischrikadelle<sup>2,A,AA,D,G</sup><br/>Rieslingsoße<sup>A,AA,G,O</sup><br/>Salzkartoffel<br/>Buntes Gurken-Zuccinigemüse<br/>Obst der Saison<br/>654 kcal, 19,4 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 91,3 g KH</p>                | <p>Brokkolicremesuppe<sup>A,AA</sup><br/>Soja Geschnitztes "Gyros Art"<sup>A,AA,C,F,L</sup><br/>Tzatziki<sup>G</sup><br/>Fladenbrot<sup>A,AA</sup><br/>Krautsalat<br/>Obst der Saison<br/>993 kcal, 48,2 g Eiweiß, 24 g Fett, 141,6 g KH</p>   |
| <p>Samstag<br/>05.02.2022</p>     | <p>Steckrübeneintopf mit Rindfleisch<sup>L</sup><br/>Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup><br/>Bratapfel-Joghurt<sup>G</sup><br/>313 kcal, 10 g Eiweiß, 3,8 g Fett, 57 g KH</p>   | <p>Laucheintopf<br/>Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup><br/>Bratapfel-Joghurt<sup>G</sup><br/>352 kcal, 11,8 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 63,2 g KH</p>   |
| <p>Sonntag<br/>06.02.2022</p>     | <p>Gemüsebrühe mit Einlage<sup>L</sup><br/>Wildschweinbraten<sup>A,AA,L,O</sup><br/>Spätzle<sup>A,AA,C,G</sup><br/>Rosenkohl<sup>G</sup><br/>Nusseisbecher<sup>12,G,H,HB</sup><br/>503 kcal, 15,2 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 66,7 g KH</p>                        | <p>Gemüsebrühe mit Einlage<sup>L</sup><br/>Süßkartoffel-Gnocchi<br/>Gemüsecurry<sup>12,A,AA,G</sup><br/>Tomatensalat<br/>Nusseisbecher<sup>12,G,H,HB</sup><br/>678 kcal, 13,5 g Eiweiß, 20,2 g Fett, 105,9 g KH</p>  |

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

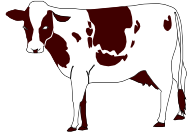
**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

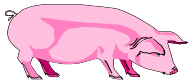
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



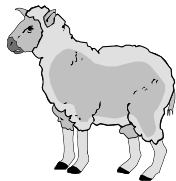
Schweinefleisch



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 daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus 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