



	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 20.09.2021</p> 	<p>Kräutersuppe<sup>A,AA,G</sup> gebackener Fleischkäse<sup>100</sup> Zwiebelsoße<sup>A,AA,G</sup> Bratkartoffeln Schwarzwurzel<sup>G</sup> Schokoladenpudding<sup>G</sup> 822 kcal, 24,1 g Eiweiß, 47 g Fett, 71,8 g KH</p>	<p>Kräutersuppe<sup>A,AA,G</sup> Gemüselasagne<sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Schokoladenpudding<sup>G</sup> 582 kcal, 11 g Eiweiß, 37,9 g Fett, 49,7 g KH</p>
<p>Dienstag 21.09.2021</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen<sup>A,AA,C,L</sup> gebratene Hähnchenbrust Erdnusssoße<sup>A,AA,E,G</sup> Duftreis<sup>G</sup> gemischter Salat Götterspeise Waldmeister<sup>12</sup> 671 kcal, 31,1 g Eiweiß, 26,1 g Fett, 75,9 g KH</p>	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen<sup>A,AA,C,L</sup> Schupfnudel Gemüse Pfanne<sup>A,AA,C</sup> Tomatensoße<sup>A,AA</sup> Götterspeise Waldmeister<sup>12</sup> 526 kcal, 13,3 g Eiweiß, 11,3 g Fett, 88,3 g KH</p>
<p>Mittwoch 22.09.2021</p> 	<p>Tomatencremesuppe<sup>G</sup> Rindersaftgulasch<sup>A,AA</sup> Bunte Nudeln<sup>A,AA</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing<sup>G,O</sup> Heidelbeere-Quark<sup>G</sup> 457 kcal, 16,3 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 63,2 g KH</p>	<p>Tomatencremesuppe<sup>G</sup> Falafel-Bagel<sup>A,AA</sup> Potatos Wedges gemischter Salat Heidelbeere-Quark<sup>G</sup> 642 kcal, 16,7 g Eiweiß, 24 g Fett, 84,9 g KH</p>
<p>Donnerstag 23.09.2021</p> 	<p>Italienische Gemüsesuppe<sup>A,AA,C,L</sup> Bratwurst<sup>100,L,M</sup> Majoransoße<sup>A,AA</sup> Salzkartoffel Speckbohnen<sup>100</sup> Apfel Kompott<sup>2</sup> 848 kcal, 21,7 g Eiweiß, 47,9 g Fett, 75,9 g KH</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe<sup>A,AA,C,L</sup> Grießschnitte<sup>A,AA,C,G</sup> Fruchtsoße<sup>O</sup> Apfel Kompott<sup>2</sup> 513 kcal, 12,9 g Eiweiß, 12,9 g Fett, 82,1 g KH</p>
<p>Freitag 24.09.2021</p> 	<p>Paprikasuppe<sup>A,AA</sup> gebackenes Schollenfilet<sup>A,AA,D</sup> Kartoffelsalat<sup>1,3,4,12,L,M</sup> Obst der Saison 638 kcal, 24 g Eiweiß, 18 g Fett, 90,6 g KH</p>	<p>Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung<sup>A,AA,G</sup> Gemüsesoße<sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison 667 kcal, 16,9 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 104,3 g KH</p>
<p>Samstag 25.09.2021</p> 	<p>Erbseintopf<sup>L,100</sup> Wiener Würstchen<sup>100</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Erdbeerpudding mit Sahne<sup>12,G</sup> 777 kcal, 30,5 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 91,6 g KH</p>	<p>Staudensellerieintopf<sup>L</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Erdbeerpudding mit Sahne<sup>12,G</sup> 359 kcal, 9,7 g Eiweiß, 3,3 g Fett, 70,7 g KH</p>
<p>Sonntag 26.09.2021</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich<sup>C,G</sup> Putenrollbraten<sup>A,AA,F,L,O</sup> Kartoffelpüree<sup>G,O</sup> Kaisergemüse<sup>G</sup> Amarenaeisbecher<sup>12,G</sup> 559 kcal, 25,5 g Eiweiß, 29,2 g Fett, 46,8 g KH</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich<sup>C,G</sup> gekochte Eier<sup>C</sup> Senfsoße<sup>A,AA,G,M</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Amarenaeisbecher<sup>12,G</sup> 553 kcal, 24 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 47,4 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!




	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 27.09.2021</p> 	<p>Frittatensuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup> Gyros<sup>F,100</sup> Tzatziki<sup>G</sup> Djuvcreis<sup>G</sup> Buttermilch Vanilla-Birne<sup>12,G</sup> 2026 kcal, 76,3 g Eiweiß, 78,1 g Fett, 246,1 g KH</p>	<p>Frittatensuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup> Polentatasche<sup>A,AA,G</sup> Gemüsesoße<sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne<sup>12,G</sup> 1472 kcal, 40,7 g Eiweiß, 58,5 g Fett, 188,6 g KH</p>
<p>Dienstag 28.09.2021</p> 	<p>Spargel Cremesuppe<sup>A,AA,G</sup> gepökelte Ochsenbrust<sup>1,2,L</sup> Meerrettichsoße<sup>A,AA,G,L,O</sup> Salzkartoffel Rahmwirsing<sup>G</sup> Kirsch-Grütze<sup>O</sup>, flüssige Sahne<sup>G</sup> 831 kcal, 25,7 g Eiweiß, 51 g Fett, 63 g KH</p>	<p>Spargel Cremesuppe<sup>A,AA,G</sup> Kicherbsen-Bolognese<sup>A,AA,L</sup> Makkaroni<sup>A,AA</sup> Tomatensalat Kirsch-Grütze<sup>O</sup>, flüssige Sahne<sup>G</sup> 3956 kcal, 127,6 g Eiweiß, 38,8 g Fett, 755,8 g KH</p>
<p>Mittwoch 29.09.2021</p> 	<p>Frühlingssuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup> Schweineschnitzel<sup>A,AA,100</sup> Pilzrahmsauce<sup>A,AA,G,O</sup> Kartoffelecken Endiviensalat Mandarinenkompott 766 kcal, 31,2 g Eiweiß, 31,1 g Fett, 86 g KH</p>	<p>Frühlingssuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüse Couscous<sup>A,AA</sup> gemischter Salat Mandarinenkompott 513 kcal, 11,2 g Eiweiß, 19,3 g Fett, 68,3 g KH</p>
<p>Donnerstag 30.09.2021</p> 	<p>gebrannte Grießsuppe<sup>A,AA,G,L</sup> Geflügelfrikadelle<sup>A,AA,C,G,M</sup> Kartoffelpüree<sup>G,O</sup> Lauchgemüse<sup>A,AA,G</sup> Nuss-Nougat Pudding<sup>G,H,HB</sup> 740 kcal, 26,2 g Eiweiß, 39,3 g Fett, 66,5 g KH</p>	<p>gebrannte Grießsuppe<sup>A,AA,G,L</sup> Linsenleibchen<sup>A,AA,C,G,L</sup> Salzkartoffel Rahmblumenkohl<sup>A,AA,G</sup> Nuss-Nougat Pudding<sup>G,H,HB</sup> 1033 kcal, 35,8 g Eiweiß, 40,9 g Fett, 120,4 g KH</p>
<p>Freitag 01.10.2021</p> 	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe<sup>A,AA,G</sup> Seelachsfilet in Knusperpanade<sup>A,AA,D</sup> Zitronenbuttersoße<sup>A,AA,G</sup> Salzkartoffel Gurkensalat<sup>G</sup> Obst der Saison 757 kcal, 24,3 g Eiweiß, 31,3 g Fett, 90,8 g KH</p>	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe<sup>A,AA,G</sup> Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung<sup>A,AA,C,G</sup> Zitronenschaum<sup>G</sup> gemischter Salat Obst der Saison 681 kcal, 16 g Eiweiß, 38,4 g Fett, 67,1 g KH</p>
<p>Samstag 02.10.2021</p> 	<p>weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage<sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt<sup>12,G</sup> 448 kcal, 16,8 g Eiweiß, 8,3 g Fett, 73,5 g KH</p>	<p>Bio-Gemüse Kartoffeleintopf<sup>L</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt<sup>12,G</sup> 427 kcal, 17,3 g Eiweiß, 3,7 g Fett, 78,7 g KH</p>
<p>Tag der Deutschen Einheit Sonntag 03.10.2021</p> 	<p>Kräuterklößchensuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup> Sauerbraten<sup>A,AA,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eistörtchen<sup>12,G</sup> 550 kcal, 9,3 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 83,4 g KH</p>	<p>Kräuterklößchensuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüseplatte<sup>G</sup> Soße Hollandaise<sup>C,G</sup> Petersilienkartoffel<sup>G</sup> Eistörtchen<sup>12,G</sup> 717 kcal, 14,4 g Eiweiß, 41,5 g Fett, 67,7 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!

	Menu 1	Menu 2
Montag 04.10.2021 	Avocadocremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Hackbraten <sup>M,100</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Blumenkohl <sup>G</sup> Aprikosenkompott 698 kcal, 26,9 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 61,7 g KH	Avocadocremesuppe <sup>A,AA,G</sup> pikantes Kürbis-Paprikragout <sup>A,AA,G</sup> Duftreis <sup>G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G,O</sup> Aprikosenkompott 526 kcal, 8,5 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 66,9 g KH
Dienstag 05.10.2021 	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Maccaroniauflauf mit Champignons und Frühlingszwiebeln <sup>A,AA,C,G</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Grieß-Sahne Pudding <sup>A,AA,G</sup> 2072 kcal, 59,6 g Eiweiß, 99 g Fett, 228,8 g KH	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt <sup>A,AA,G</sup> Schnittlauchsoße <sup>A,AA,G</sup> Tomatensalat Grieß-Sahne Pudding <sup>A,AA,G</sup> 1638 kcal, 38,6 g Eiweiß, 72,9 g Fett, 200,9 g KH
Mittwoch 06.10.2021 	Sauerrahmsuppe <sup>C,G,L</sup> geschmorte Ochsenbäckchen <sup>A,AA,O</sup> Gemüse-Risotto <sup>G,L</sup> Holundergelee Vanillesoße <sup>G</sup> 437 kcal, 15,9 g Eiweiß, 11,2 g Fett, 66,7 g KH	Sauerrahmsuppe <sup>C,G,L</sup> Kirschen-Michel <sup>A,AA,C,G,H,HA</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Holundergelee Vanillesoße <sup>G</sup> 879 kcal, 24,5 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 105,8 g KH
Donnerstag 07.10.2021 	Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Geflügel Cordon Bleu <sup>A,AA,G</sup> braune Geflügelsoße <sup>A,AA</sup> Schwenkkartoffel <sup>G</sup> Bohnensalat <sup>4</sup> Waldbeerjoghurt <sup>G</sup> 600 kcal, 31,7 g Eiweiß, 20,9 g Fett, 68,4 g KH	Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Omelette <sup>C,G</sup> Kräuterschaum <sup>A,AA,G</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> gemischter Salat Waldbeerjoghurt <sup>G</sup> 622 kcal, 24,4 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 57,2 g KH
Freitag 08.10.2021 	Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> Seelachsfilet "Müllerin" <sup>A,AA,D,G</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,AA,G</sup> Obst der Saison 615 kcal, 26 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 84,3 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfeln <sup>L</sup> Feta <sup>G</sup> Sauerrahm <sup>G</sup> gemischter Salat Obst der Saison 3283 kcal, 173,7 g Eiweiß, 255,1 g Fett, 66,8 g KH
Samstag 09.10.2021 	Gemüseeintopf mit Fleischklößchen <sup>A,AA,C,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtbuttermilch <sup>G</sup> 522 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH	Kartoffeleintopf <sup>G,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtbuttermilch <sup>G</sup> 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH
Sonntag 10.10.2021 	Markklößchen Suppe <sup>A,AA,C,L</sup> Schweinekrustenbraten <sup>1,2,100</sup> Biersoße <sup>A,AA,AC</sup> Kartoffelkroketten <sup>G</sup> Blumenkohl <sup>G</sup> Eisbecher Vanille-Orange <sup>G</sup> 796 kcal, 32,1 g Eiweiß, 34,6 g Fett, 84,2 g KH	Grünkernklößchensuppe <sup>A,AA,AE,C,G,L</sup> Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung <sup>A,AA,C,G</sup> Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup> Kopfsalat Eisbecher Vanille-Orange <sup>G</sup> 628 kcal, 15,9 g Eiweiß, 29,2 g Fett, 72,1 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>
Montag 11.10.2021 	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Kartoffel-Hackfleischauflauf <sup>G,100</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Götterspeise Tropic <sup>12</sup> 765 kcal, 35,7 g Eiweiß, 39 g Fett, 64,2 g KH	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Grünkohl-Hanf-Burgerl <sup>A,AA</sup> Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic <sup>12</sup> 385 kcal, 11,3 g Eiweiß, 9 g Fett, 62 g KH
Dienstag 12.10.2021 	Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Rippchen <sup>G,L,100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Sauerkraut Buttermilch Dessert Orange.-Limete <sup>G</sup> 402 kcal, 10,4 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 47,6 g KH	Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Gemüsestrudel <sup>A,AA,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,AA,G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G,O</sup> Buttermilch Dessert Orange.-Limete <sup>G</sup> 518 kcal, 14,5 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 57,7 g KH
Mittwoch 13.10.2021 	Rahmsuppe von jungem Spinat <sup>A,AA,G</sup> Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße <sup>A,AA,G,O</sup> Spätzle <sup>A,AA,C,G</sup> Endiviensalat Obstsalat 522 kcal, 11,9 g Eiweiß, 21,8 g Fett, 67,1 g KH	Rahmsuppe von jungem Spinat <sup>A,AA,G</sup> Kaiserschmarren <sup>A,AA,C,G,H,HA</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Pflaumenkompott <sup>2</sup> Obstsalat 767 kcal, 21,2 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 112,3 g KH
Donnerstag 14.10.2021 	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Schweineschnitzel "Natur" <sup>100</sup> Paprikasoße Butterreis <sup>G</sup> Kopfsalat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 446 kcal, 11,1 g Eiweiß, 21,1 g Fett, 51,7 g KH	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten <sup>A,AA,C,G</sup> Salbeisoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 512 kcal, 17 g Eiweiß, 19,4 g Fett, 64,5 g KH
Freitag 15.10.2021 	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse <sup>A,AA,G,L</sup> gebackenes Seelachsfilet <sup>A,AA,D</sup> Senf-Dillcreme <sup>G,M</sup> Kartoffelecken Obst der Saison 735 kcal, 21,6 g Eiweiß, 22,5 g Fett, 106,6 g KH	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse <sup>A,AA,G,L</sup> Hefeklöße <sup>A,AA,C,G</sup> Braune-Butter <sup>G</sup> Spiegelei <sup>C</sup> Kopfsalat Obst der Saison 1091 kcal, 27,8 g Eiweiß, 52,8 g Fett, 124,1 g KH
Samstag 16.10.2021 	Linseneintopf <sup>L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>12,G</sup> 589 kcal, 25,6 g Eiweiß, 28 g Fett, 55,2 g KH	Karotten-Ingwer Eintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>12,G</sup> 257 kcal, 7,8 g Eiweiß, 1,4 g Fett, 50,8 g KH
Sonntag 17.10.2021 	klare Brühe mit Fleischklößchen <sup>A,AA,C</sup> Schweinebraten mit Backpflaume <sup>100,A,AA,L,O</sup> Kartoffel-Knödel <sup>A,AA,G,L,O</sup> Leipziger Allerlei Schokoeisbecher <sup>12,G</sup> 650 kcal, 33,2 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 57,3 g KH	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Käsemedallion <sup>A,AA,AE,C,F,G,N</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Rahmgemüse <sup>A,AA,G</sup> Schokoeisbecher <sup>12,G</sup> 717 kcal, 20,8 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 88,7 g KH

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

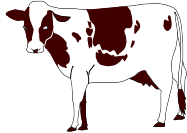
**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

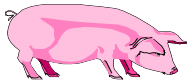
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



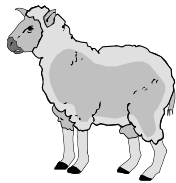
Schweinefleisch



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