



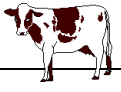
	Menu 1	Menu 2
 Montag 25.09.2023	Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Schinkennudel <sup>A,AA,C,G,100</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Creme Caramel <sup>C,G</sup> 547 kcal, 23,4 g Eiweiß, 20,8 g Fett, 64,9 g KH, 5,4 BE	 Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Zwetschgen Knödel <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Creme Caramel <sup>C,G</sup> 560 kcal, 16,5 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 85,9 g KH, 7,2 BE
 Dienstag 26.09.2023	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Spargelragout mit Hackfleischbällchen <sup>A,AA,C,G</sup> Risoleekartoffel <sup>G</sup> Stracciatella Creme <sup>F,G</sup> 511 kcal, 21,4 g Eiweiß, 19 g Fett, 62,6 g KH, 5,2 BE	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Vegetarisches Moussaka <sup>3,A,AA,C,F,G</sup> gemischter Salat Stracciatella Creme <sup>F,G</sup> 493 kcal, 15,2 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 53 g KH, 4,4 BE
 Mittwoch 27.09.2023	Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> gekochte Eier <sup>C</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>G</sup> Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup> 576 kcal, 24,8 g Eiweiß, 25,8 g Fett, 58,4 g KH, 4,9 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> gebackener Schafskäse <sup>G</sup> Kartoffelwürfel Bärlauch Dip <sup>G</sup> Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup> 728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,2 g KH, 4,8 BE
 Donnerstag 28.09.2023	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Hähnchenkeule Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Vanillequark <sup>G</sup> 759 kcal, 44,4 g Eiweiß, 36,4 g Fett, 58,5 g KH, 4,9 BE	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> gratinierte Tortelloni <sup>A,AA,G</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Vanillequark <sup>G</sup> 718 kcal, 28,3 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 87,3 g KH, 7,3 BE
 Freitag 29.09.2023	Rahmsuppe von Weißenrübchen <sup>A,AA</sup> Heringsstipp <sup>1,6,C,D,G,M</sup> Pellkartoffel Obst der Saison 536 kcal, 9,7 g Eiweiß, 42,5 g Fett, 26,9 g KH, 2,2 BE	Rahmsuppe von Weißenrübchen <sup>A,AA</sup> Gemüse-Köttbullar <sup>A,AA</sup> Rahmsauce <sup>A,AA,G</sup> Butterreis <sup>G</sup> Preiselbeeren Obst der Saison 584 kcal, 12,3 g Eiweiß, 18 g Fett, 90,7 g KH, 7,5 BE
 Samstag 30.09.2023	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>A,AA,C,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup> 450 kcal, 14,2 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 82,3 g KH, 6,9 BE	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup> 476 kcal, 12,3 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 91 g KH, 7,6 BE
 Sonntag 01.10.2023	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Schweinenacknbraten <sup>A,AA,L,O,100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelklöße Spitzkohl <sup>G</sup> Erdbeere Eisbecher <sup>12,G</sup> 540 kcal, 9,3 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 73 g KH, 6,1 BE	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> vegetarische Hirtenpfanne <sup>15,A,AA,G</sup> Tomatensalat Erdbeere Eisbecher <sup>12,G</sup> 456 kcal, 14,7 g Eiweiß, 16,7 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 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!



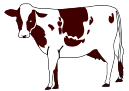


	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 02.10.2023</p> 	<p>Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Spaghetti <sup>A,AA,G</sup> Bolognese <sup>A,AA,L,100</sup> gemischter Salat Obstsalat</p> <p>688 kcal, 21,8 g Eiweiß, 34,2 g Fett, 71,1 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Germknödel mit Pflaumenfüllung <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Obstsalat</p> <p>604 kcal, 12,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 104,4 g KH, 8,7 BE</p>
<p>Tag der Deutschen Einheit Dienstag 03.10.2023</p> 	<p>Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel <sup>A,AA,AC</sup> Grillgemüse mit Kartoffelwürfel <sup>L</sup> Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>G</sup></p> <p>485 kcal, 25,1 g Eiweiß, 15,6 g Fett, 58,2 g KH, 4,8 BE</p>	<p>Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam <sup>A,AA,C,G,N</sup> Pesto Alla Genovese <sup>G,H,HD</sup> gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>G</sup></p> <p>5084 kcal, 57,1 g Eiweiß, 440 g Fett, 215,9 g KH, 18 BE</p>
<p>Mittwoch 04.10.2023</p> 	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> geschnitzelte Leber Berliner <sup>A,AA,O</sup> Butterreis <sup>G</sup> Salat der Saison Schattenmorelle Kompott</p> <p>460 kcal, 6,8 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 61,6 g KH, 5,1 BE</p>	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> vegetarisch gefüllte Paprikaschote <sup>A,AA,L,M</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> Schattenmorelle Kompott</p> <p>1026 kcal, 50,1 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 96,5 g KH, 8,1 BE</p>
<p>Donnerstag 05.10.2023</p> 	<p>Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Schweinskopfsülze <sup>1,2,16,L,M</sup> Remouladensoße <sup>2,4,12,C,G,M</sup> Bratkartoffeln Mango -Joghurt <sup>12,G</sup></p> <p>611 kcal, 22 g Eiweiß, 32,2 g Fett, 55,5 g KH, 4,6 BE</p>	<p>Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Weizenrisotto <sup>1,A,AA,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Mango -Joghurt <sup>12,G</sup></p> <p>566 kcal, 17,3 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 68,4 g KH, 5,7 BE</p>
<p>Freitag 06.10.2023</p> 	<p>Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Fischrikadelle <sup>2,A,AA,D,G</sup> Rieslingsoße <sup>A,AA,G,O</sup> Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison</p> <p>512 kcal, 17,6 g Eiweiß, 20,5 g Fett, 59,2 g KH, 4,9 BE</p>	<p>Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Soja Geschnitzeltes "Gyros Art" <sup>A,AA,C,F,L</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Fladenbrot <sup>A,AA</sup> Krautsalat Obst der Saison</p> <p>851 kcal, 46,5 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 109,5 g KH, 9,2 BE</p>
<p>Samstag 07.10.2023</p> 	<p>Ungarische Gulaschsuppe <sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Erdbeerjoghurt <sup>12,G</sup></p> <p>240 kcal, 8,2 g Eiweiß, 0,9 g Fett, 48,4 g KH, 4 BE</p>	<p>Laucheintopf Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Erdbeerjoghurt <sup>12,G</sup></p> <p>327 kcal, 11,4 g Eiweiß, 1,7 g Fett, 63,6 g KH, 5,3 BE</p>
<p>Sonntag 08.10.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Burgunderrollbraten <sup>100</sup> Pariser Karotten <sup>G</sup> Kartoffeln Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup></p> <p>452 kcal, 35 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 46,5 g KH, 3,9 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry <sup>12,A,AA,G</sup> Tomatensalat Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup></p> <p>677 kcal, 12,9 g Eiweiß, 20,1 g Fett, 105 g KH, 8,7 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
<b>Montag</b> 09.10.2023 	Lauchcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Rinder Hackfleischröllchen <sup>A,AA,C,F,G,L,M</sup> Djuvecreis <sup>G</sup> Ajvar Pfirsichkompott <sup>2</sup> 576 kcal, 9,7 g Eiweiß, 18,4 g Fett, 87,8 g KH, 7,3 BE	Lauchcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Topfenknödel mit Marillen Füllung <sup>A,AA,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup> 658 kcal, 17,2 g Eiweiß, 19,8 g Fett, 98,3 g KH, 8,2 BE
<b>Dienstag</b> 10.10.2023 	Hochzeitssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Jahrmarktspuffer <sup>A,AA,C</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmarmelade 559 kcal, 12,7 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 102 g KH, 8,6 BE	Hochzeitssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüse Farfallepfanne <sup>3,A,AA</sup> geräuchertem Tofu <sup>A,AA,F</sup> gemischter Salat Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmarmelade 604 kcal, 26,5 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE
<b>Mittwoch</b> 11.10.2023 	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Hähnchenbrustfilet in Käse Eihülle <sup>A,AA,G</sup> Makkaroni <sup>A,AA</sup> Tomaten-Ragout <sup>A,AA</sup> Mirabellenkompott <sup>2</sup> 843 kcal, 33 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 103,4 g KH, 8,6 BE	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Rahm Schwammerl (Pilze) <sup>A,AA,G</sup> Schupfnudel <sup>A,AA,C</sup> gemischter Salat Mirabellenkompott <sup>2</sup> 637 kcal, 14,4 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 85,9 g KH, 7,1 BE
<b>Donnerstag</b> 12.10.2023 	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Szegendiner Gulasch, Rind Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Kirsch Joghurt <sup>G</sup> 378 kcal, 9,5 g Eiweiß, 16,4 g Fett, 43,4 g KH, 3,6 BE	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse <sup>G,L</sup> Kräutersoße <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Kirsch Joghurt <sup>G</sup> 416 kcal, 10,6 g Eiweiß, 23 g Fett, 39,2 g KH, 3,3 BE
<b>Freitag</b> 13.10.2023 	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> gebratenes Rotbarschfilet <sup>D</sup> Dillsoße <sup>A,AA,G</sup> Salzkartoffel Blattspinat <sup>G</sup> Obst der Saison 498 kcal, 34,5 g Eiweiß, 20,7 g Fett, 40,1 g KH, 3,3 BE	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> Vegetarische Cannelloni <sup>A,AA,C,G</sup> Kopfsalat Obst der Saison 616 kcal, 22,3 g Eiweiß, 26,5 g Fett, 71,1 g KH, 5,9 BE
<b>Samstag</b> 14.10.2023 	Graupensuppe mit Rindfleisch <sup>A,AC,G,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtojoghurt <sup>12,G</sup> 336 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE	Chinakohleintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtojoghurt <sup>12,G</sup> 388 kcal, 11,8 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 76,9 g KH, 6,4 BE
<b>Sonntag</b> 15.10.2023 	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Frikase vom Kalb mit Spargel <sup>A,AA,G,O</sup> Butterknöpfle <sup>A,AA,AE,C,G</sup> Eistörtchen Donau <sup>12,F,G</sup> 760 kcal, 30,8 g Eiweiß, 41,8 g Fett, 64,2 g KH, 5,3 BE	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Eierfrikasse <sup>A,AA,C,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> gemischter Salat Eistörtchen Donau <sup>12,F,G</sup> 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 16.10.2023</p> 	<p>Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> Kartoffel-Lauchauflauf mit Schinkenwürfel <sup>C,G,100</sup> Thymian-Jus <sup>A,AA</sup> Schokoladenpudding <sup>G</sup> 542 kcal, 16,3 g Eiweiß, 26,6 g Fett, 57,2 g KH, 4,8 BE</p>	<p>Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> Falafel-Bagel <sup>A,AA</sup> Potatos Wedges gemischter Salat Schokoladenpudding <sup>G</sup> 700 kcal, 13,8 g Eiweiß, 31,7 g Fett, 85,5 g KH, 7,1 BE</p>
<p>Dienstag 17.10.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> gebratene Hähnchenbrust Süß-Sauresgemüse <sup>1,3</sup> Duftreis <sup>G</sup> Götterspeise Waldmeister <sup>12</sup> 563 kcal, 27,6 g Eiweiß, 12,8 g Fett, 81,9 g KH, 6,8 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> Schupfnudel Gemüse Pfanne <sup>A,AA,C</sup> Paprikasoße <sup>A,AA</sup> Götterspeise Waldmeister <sup>12</sup> 475 kcal, 11,5 g Eiweiß, 8,2 g Fett, 84,9 g KH, 7,1 BE</p>
<p>Mittwoch 18.10.2023</p> 	<p>Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Rindfleischstreifen "Stroganoff" <sup>4,A,AA,M,O</sup> Bunte Nudeln <sup>A,AA</sup> bunte Karottenstäbchen Apfel Kompott <sup>2</sup> 476 kcal, 9,4 g Eiweiß, 10 g Fett, 79,9 g KH, 6,7 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Gemüselasagne <sup>A,AA,G</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Apfel Kompott <sup>2</sup> 566 kcal, 9,3 g Eiweiß, 28,3 g Fett, 65,3 g KH, 5,4 BE</p>
<p>Donnerstag 19.10.2023</p> 	<p>Italienische Gemüsesuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Bratwurst <sup>L,M,100</sup> Majoransoße <sup>A,AA</sup> Salzkartoffel Speckbohnen <sup>100</sup> Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 854 kcal, 27,6 g Eiweiß, 52,2 g Fett, 63,3 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Milchreisbrei <sup>G</sup> Aprikosenkompott Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 601 kcal, 14,9 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 84,3 g KH, 7 BE</p>
<p>Freitag 20.10.2023</p> 	<p>Paprikasuppe Paella <sup>B,D,R</sup> Tomatensalat Obst der Saison 596 kcal, 18,4 g Eiweiß, 37,6 g Fett, 44,1 g KH, 3,7 BE</p>	<p>Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung <sup>A,AA,G</sup> Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison 525 kcal, 15,2 g Eiweiß, 19 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE</p>
<p>Samstag 21.10.2023</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, 30,7 g Eiweiß, 30,2 g Fett, 91,7 g KH, 7,6 BE</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, 70,8 g KH, 5,9 BE</p>
<p>Sonntag 22.10.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> gegrillter-Schweinebauch <sup>100</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Wirsing Schokoeisbecher <sup>12,G</sup> 362 kcal, 9,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 46,7 g KH, 3,9 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> Gemüse-Gnocchis <sup>C,G</sup> Tomatensalat Schokoeisbecher <sup>12,G</sup> 546 kcal, 9,8 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 76,4 g KH, 6,4 BE</p>

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

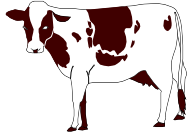
**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

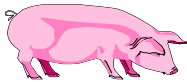
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



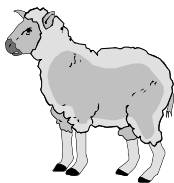
Schweinefleisch



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

## Allergene

- 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

- 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