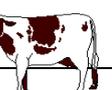


	Menu 1	Menu 2
 Montag 29.04.2024	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Putenschnitzel ^{A,AA} Bratensoße ^{A,AA} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Erbsen ^G Pfirsichkompott ² 681 kcal, 33 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 72,8 g KH, 6,1 BE	 Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Topfenknödel mit Marillen Füllung ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Pfirsichkompott ² 658 kcal, 17,2 g Eiweiß, 19,8 g Fett, 98,3 g KH, 8,2 BE
 Dienstag 30.04.2024	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Jahrmarktpuffer ^{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
Tag der Arbeit Mittwoch 01.05.2024 	Tomatensuppe gebratene Hähnchenbrust Kartoffelpüree ^{13,G,O} Pariser Karotten ^G Mousse au Chocolat ^G 558 kcal, 31 g Eiweiß, 24 g Fett, 49 g KH, 4,1 BE	Tomatensuppe Vegetarische Schupfnudelpfanne ^{3,A,AA,C} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mousse au Chocolat ^G 819 kcal, 18,2 g Eiweiß, 48,1 g Fett, 72,4 g KH, 6 BE
Donnerstag 02.05.2024 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweizer - Wurstsalat ^{2,16,G,100} Bratkartoffeln Kirsch Joghurt ^G 828 kcal, 30,8 g Eiweiß, 55,5 g Fett, 48,3 g KH, 4 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Spinatknödel ^{A,AA,C,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Kirsch Joghurt ^G 556 kcal, 20,6 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 60,6 g KH, 5 BE
Freitag 03.05.2024 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Fish and Chips (Backfisch mit frittierten Kartoffeln) ^{A,AE,C,D} 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 04.05.2024 	Graupensuppe mit Rindfleisch ^{A,AC,G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 336 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE	Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 372 kcal, 11,3 g Eiweiß, 2,8 g Fett, 73,7 g KH, 6,1 BE
Sonntag 05.05.2024 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweinefilet-Topf "Jäger Art" ^{A,AA} Herzoginkartoffeln ^{C,G} Kaisergemüse ^G Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 781 kcal, 13,9 g Eiweiß, 42,9 g Fett, 81,7 g KH, 6,8 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 06.05.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} gefüllte Paprika^{16,A,AA,C,100} Kartoffeln</p> <p>Cheesecake Creme^{C,G} 297 kcal, 10,7 g Eiweiß, 13,6 g Fett, 29,2 g KH, 2,4 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Gemüse Gouda Stäbchen^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Letschogemüse</p> <p>Cheesecake Creme^{C,G} 422 kcal, 17 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 81,8 g KH, 6,8 BE</p> 
<p>Dienstag 07.05.2024</p> 	<p>Sternchensuppe^{A,AA,C,L} gepökelter Schweinenacken¹⁰⁰ Bratensoße^{A,AA} Kartoffelpüree^{13,G,O} Sauerkraut Pflaumenkompott² 552 kcal, 31 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 47,4 g KH, 3,9 BE</p>	<p>Sternchensuppe^{A,AA,C,L} Kaiserschmarren^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße^{12,G} Pflaumenkompott² 443 kcal, 14 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 54 g KH, 4,5 BE</p>
<p>Mittwoch 08.05.2024</p> 	<p>Champignon Cremesuppe^{A,AA,G} Hackfleischröllchen^{A,AA,C,G,M} Ajvar Djuvecreis^G Himbeer-Holunder Mascapone Creme^{1,G} 841 kcal, 27,7 g Eiweiß, 39,5 g Fett, 89,5 g KH, 7,5 BE</p>	<p>Champignon Cremesuppe^{A,AA,G} Auberginenauflauf^{1,A,AA,C,G} Kartoffelpüree^{G,O} gemischter Salat Himbeer-Holunder Mascapone Creme^{1,G} 620 kcal, 24,9 g Eiweiß, 40,2 g Fett, 36,5 g KH, 3,1 BE</p>
<p>Christi Himmelfahrt Donnerstag 09.05.2024</p> 	<p>Grünkernklößchensuppe^{A,AA,AE,C,G,L} Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsauce^{A,AA,G,O} Rösti-Ecke glasierte Karotten^G Heidelbeere-Quark^G 605 kcal, 12,2 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 68,4 g KH, 5,7 BE</p>	<p>Grünkernklößchensuppe^{A,AA,AE,C,G,L} Kartoffel Kürbiskern Rösti^{A,AA,L} Käsesoße^{A,AA,G} gemischter Salat Heidelbeere-Quark^G 622 kcal, 16,6 g Eiweiß, 34,7 g Fett, 58,6 g KH, 4,9 BE</p>
<p>Freitag 10.05.2024</p> 	<p>Tomatencremesuppe^G gebackenes Seelachsfilet^{A,AA,D} Remouladensoße^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 543 kcal, 20,5 g Eiweiß, 26,1 g Fett, 50,5 g KH, 4,2 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe^G gebratene Champignons mit Fetakäse und Brokkoli^G Kräutersoße^{A,AA,G} Kopfsalat Obst der Saison 483 kcal, 18,1 g Eiweiß, 35,1 g Fett, 18,2 g KH, 1,5 BE</p>
<p>Samstag 11.05.2024</p>	<p>Linseneintopf^{1,L,100} Wiener Würstchen¹⁰⁰ Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel^{12,G} 704 kcal, 29,2 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Blumenkohl-Karotteneintopf^L Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel^{12,G} 394 kcal, 12,5 g Eiweiß, 6 g Fett, 70 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Muttertag Sonntag 12.05.2024</p> 	<p>Grießklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} Schwenksteak^{F,100} Soße Hollandaise^{C,G} Salzkartoffel Stangenspargel^G frische Erdbeeren 780 kcal, 30,2 g Eiweiß, 49,9 g Fett, 48,5 g KH, 4 BE</p>	<p>Grießklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} Spargelgemüse^G Soße Hollandaise^{C,G} Eierpfannkuchen^{A,AA,C,G} gemischter Salat frische Erdbeeren 665 kcal, 15 g Eiweiß, 40,8 g Fett, 59,4 g KH, 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!

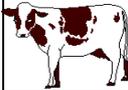
	Menu 1	Menu 2
Montag 13.05.2024 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Hähnchenkeule Petersilienkartoffel ^G Paprikagemüse Fruchtcocktail ¹² 604 kcal, 39,1 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 57,7 g KH, 4,8 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Zwetschgen Knödel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Fruchtcocktail ¹² 541 kcal, 15,7 g Eiweiß, 12,9 g Fett, 88,4 g KH, 7,4 BE
Dienstag 14.05.2024 	Gurkencremesuppe ^G Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt ^{A,AA,C,G} Rosmarinsoße ^{A,AA} Butterreis ^G Tomatensalat Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 671 kcal, 25,6 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 65,1 g KH, 5,4 BE	Gurkencremesuppe ^G Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 523 kcal, 22,6 g Eiweiß, 19,7 g Fett, 58,5 g KH, 4,9 BE
Mittwoch 15.05.2024 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^G Salzkartoffel Erdbeerjoghurt ^{12,G} 503 kcal, 28,3 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 54,3 g KH, 4,5 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Grillkäse ^G Rosmarinkartoffel Bärlauch Dip ^G Erdbeerjoghurt ^{12,G} 669 kcal, 31,1 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 58,1 g KH, 4,8 BE
Donnerstag 16.05.2024 	Sellerierahmsuppe ^{A,AA,G,L} Schweine-Kotelett ^{19,A,AA,G} Bratkartoffeln Butterbohnen ^G Rhabarbergrütze ^O 704 kcal, 33,9 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 66,4 g KH, 5,5 BE	Sellerierahmsuppe ^{A,AA,G,L} gratinierte Tortelloni ^{A,AA,G} gemischter Salat Rhabarbergrütze ^O 660 kcal, 20,4 g Eiweiß, 28 g Fett, 79,1 g KH, 6,6 BE
Freitag 17.05.2024 	Festtagssuppe ^{A,AA,C,G,L,100} Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Dillkartoffeln ^G Obst der Saison 672 kcal, 13,7 g Eiweiß, 48,9 g Fett, 41,4 g KH, 3,4 BE	Festtagssuppe ^{A,AA,C,G,L,100} gebackene Champignons ^{12,A,AA,C} Sauce Tatar ^{2,4,12,C,G,M} gemischter Salat Obst der Saison 501 kcal, 16,1 g Eiweiß, 27,4 g Fett, 44,8 g KH, 3,7 BE
Samstag 18.05.2024 	Ungarische Gulaschsuppe ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 331 kcal, 8,5 g Eiweiß, 4,5 g Fett, 62,8 g KH, 5,2 BE	Gemüse Eintopf mit Nudeln ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 449 kcal, 14,5 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 82,8 g KH, 6,9 BE
Pfingstsonntag Sonntag 19.05.2024 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schweinebraten mit Backpflaume ^{1,A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Leipziger Allerlei Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 890 kcal, 36,2 g Eiweiß, 40,1 g Fett, 84,4 g KH, 7 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 490 kcal, 16,2 g Eiweiß, 17,9 g Fett, 56,1 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!



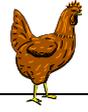
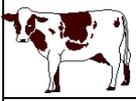
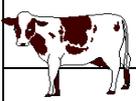
	Menue 1	Menue 2
Pfingstmontag Montag 20.05.2024 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Rindersaftgulasch ^{A,AA} Spätzle ^{A,AA,C,G} Karotten ^G Obstsalat 521 kcal, 10,7 g Eiweiß, 17,1 g Fett, 77,3 g KH, 6,4 BE	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Gemüseauflauf Gärtnerin ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} Gurkensalat ^G Obstsalat 525 kcal, 14,8 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 60,6 g KH, 5 BE
Dienstag 21.05.2024 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Bayrisch Creme ^{12,F,G} Fruchtmarmelade 733 kcal, 23,7 g Eiweiß, 41,1 g Fett, 65,2 g KH, 5,4 BE	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} feine Bandnudel ^{A,AA,G} mit Trauben, Rauke und Pesto ^{1,C,G,H,HD} gemischter Salat Bayrisch Creme ^{12,F,G} Fruchtmarmelade 879 kcal, 16,4 g Eiweiß, 54 g Fett, 79,7 g KH, 6,6 BE
Mittwoch 22.05.2024 	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Geflügelfleischstreifen in Estragon-Sahne ^{A,AA,G,O} Butterreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Schattenmorelle Kompott 400 kcal, 6,7 g Eiweiß, 14,7 g Fett, 57,5 g KH, 4,8 BE	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Marillen Topfenknödel ^{A,AA,AC,C,G,H,HB} Vanillesoße ^{12,G} Schattenmorelle Kompott 507 kcal, 13,6 g Eiweiß, 13 g Fett, 80,4 g KH, 6,7 BE
Donnerstag 23.05.2024 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C} Bratensoße ^{A,AA} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Rote Betesalat ^{2,4} Mango -Joghurt ^{12,G} 717 kcal, 24,5 g Eiweiß, 38,6 g Fett, 65,3 g KH, 5,4 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Grillgemüse Saure Sahne ^G Cheddar Käse ^{12,G} Fladenbrot ^{A,AA,G,N} Mango -Joghurt ^{12,G} 629 kcal, 23,3 g Eiweiß, 22,8 g Fett, 78 g KH, 6,5 BE
Freitag 24.05.2024 	Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Forelle Mandel Eihülle ^{C,D,H,HA} Rieslingsoße ^{A,AA,G,O} Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 521 kcal, 32 g Eiweiß, 23,4 g Fett, 40,9 g KH, 3,4 BE	Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Tofuragout ^{A,AA,F,G,L} Rosmarinkartoffel gemischter Salat Obst der Saison 571 kcal, 22,3 g Eiweiß, 32 g Fett, 46,1 g KH, 3,8 BE
Samstag 25.05.2024 	Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel ^{100,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokoladenpudding mit Sahne ^G 431 kcal, 17,2 g Eiweiß, 13,3 g Fett, 58,8 g KH, 4,9 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokoladenpudding mit Sahne ^G 375 kcal, 10,3 g Eiweiß, 5,1 g Fett, 69,3 g KH, 5,8 BE
Sonntag 26.05.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Rinderroulade Hausfrauen Art ^{1,A,AA,G,M,O} Petersilienkartoffel ^G grüne Bohnen ^G Walnußeisbecher 12, ^G 624 kcal, 25,5 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 60,1 g KH, 5 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Gnocchi in Gorgonzolasoße ^{A,AA,C,G,L} gemischter Salat Walnußeisbecher 12, ^G 635 kcal, 10 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 90,1 g KH, 7,5 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!



	Menue 1	Menue 2
<p>Montag 27.05.2024</p> 	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Bratwurst ^{100,L,M} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Ananas - Sauerkraut ³ Himbeer-Holunder Mascapone Creme ^{1,G} 803 kcal, 21,7 g Eiweiß, 54,2 g Fett, 51,2 g KH, 4,3 BE</p>	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Quarkkeulchen ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Himbeer-Holunder Mascapone Creme ^{1,G} 605 kcal, 13,1 g Eiweiß, 24,4 g Fett, 80,4 g KH, 6,7 BE</p>
<p>Dienstag 28.05.2024</p> 	<p>Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle ^{A,AA,C,G,P} Bandnudel ^{A,AA,C,G} Ratatouille Gemüse Tropischer Fruchtcocktail 818 kcal, 28,2 g Eiweiß, 40,4 g Fett, 82,2 g KH, 6,9 BE</p>	<p>Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Vegetarisches Moussaka ^{3,A,AA,C,F,G} gemischter Salat Tropischer Fruchtcocktail 380 kcal, 10,8 g Eiweiß, 15,3 g Fett, 47,2 g KH, 3,9 BE</p>
<p>Mittwoch 29.05.2024</p> 	<p>Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Jahrmartspuffer ^{A,AA,C} Apfelmus ² Mirabellenkompott ² 512 kcal, 9,9 g Eiweiß, 15,7 g Fett, 79,1 g KH, 6,6 BE</p>	<p>Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Pellkartoffel Kräuterquark ^G Mirabellenkompott ² 474 kcal, 18,6 g Eiweiß, 21 g Fett, 51,2 g KH, 4,3 BE</p>
<p>Fronleichnam Donnerstag 30.05.2024</p> 	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Kalbsblanquet in Kapernsoße ^{1,2,A,AA,G,O} Reis Endiviensalat Karamel Sahnepudding ^G 556 kcal, 25 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 55,9 g KH, 4,7 BE</p>	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Frischkäse Spinat Tasche ^{A,AA,C,G} Paprikagemüse Karamel Sahnepudding ^G 479 kcal, 18,4 g Eiweiß, 9,8 g Fett, 75,7 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Freitag 31.05.2024</p> 	<p>Kürbiscremesuppe ^{A,AA,G} Lachsfilet ^D Weißweinsauce ^{A,AA,G,O} Salzkartoffel Blattspinat ^G Obst der Saison 349 kcal, 10,8 g Eiweiß, 13,7 g Fett, 42,2 g KH, 3,5 BE</p>	<p>Kürbiscremesuppe ^{A,AA,G} Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse ^{G,L} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Obst der Saison 374 kcal, 9 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 27,2 g KH, 2,3 BE</p>
<p>Samstag 01.06.2024</p> 	<p>Graupensuppe mit Rindfleisch ^{A,AC,G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtjoghurt ^{12,G} 336 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Sellerie-Karotteneintopf L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtjoghurt ^{12,G} 408 kcal, 12,1 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 81,1 g KH, 6,8 BE</p>
<p>Sonntag 02.06.2024</p> 	<p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} gegrillte Schweinehaxe ^{F,100} Bratensoße ^{A,AA} Bayrisch Kraut ^G Serviettenknödel ^{A,AA,C,G} Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 935 kcal, 42,4 g Eiweiß, 34,7 g Fett, 112,1 g KH, 9,4 BE</p>	<p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Brokkoli-Kartoffelgratin ^{1,12,G} Tomatensalat Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 562 kcal, 13 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 56,9 g KH, 4,7 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!

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

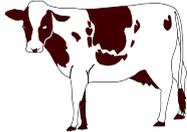
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



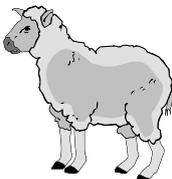
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild