

	Menu 1	Menu 2
 Montag 25.07.2022	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Königsberger Klopse ^{A,AA,C,100} Petersilienkartoffel ^G Buttergemüse G Aprikosenkompott 781 kcal, 23,1 g Eiweiß, 42,1 g Fett, 71,7 g KH	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{1,A,AA,G} Pilaw Reis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Aprikosenkompott 583 kcal, 9,3 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 76,9 g KH
 Dienstag 26.07.2022	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Maccaroniauflauf mit Champignons und Frühlingszwiebeln ^{A,AA,C,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Sahnepudding Grieß ^{12,A,AA,G} 838 kcal, 29,9 g Eiweiß, 45,1 g Fett, 75,6 g KH	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,AA,G} Schnittlauchsoße ^{A,AA,G} Tomatensalat Sahnepudding Grieß ^{12,A,AA,G} 405 kcal, 8,9 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 47,9 g KH
 Mittwoch 27.07.2022	Sauerrahmsuppe C,G,L Geflügel Cordon Bleu ^{A,AA,G} braune Geflügelsoße ^{A,AA} Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen ^G Holundergelee Vanillesoße ^G 694 kcal, 39,1 g Eiweiß, 25,1 g Fett, 72,9 g KH	Sauerrahmsuppe C,G,L Kirschen-Michel ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Holundergelee Vanillesoße ^G 873 kcal, 24,4 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 104,5 g KH
 Donnerstag 28.07.2022	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Züricher Geschnetzeltes ^G Spätzle ^{A,AA,C,G} Feldsalat Melonenkugeln auf Vanillequark ^G 468 kcal, 13,7 g Eiweiß, 20,6 g Fett, 54,2 g KH	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Quiche von grünem Spargel ^{1,A,AA,C,G} Salatmix Melonenkugeln auf Vanillequark ^G 818 kcal, 25,3 g Eiweiß, 50 g Fett, 64,2 g KH
 Freitag 29.07.2022	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 459 kcal, 24,1 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 48,5 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfel ^L Feta ^G Sauerrahm ^G Obst der Saison 505 kcal, 19 g Eiweiß, 34,4 g Fett, 26,3 g KH
 Samstag 30.07.2022	Gemüseintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 522 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH	Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH
 Sonntag 31.07.2022	Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} gegrillte Schweinehaxe ^{F,100} Biersoße ^{A,AA,AC} Kartoffelkroketten ^G Krautsalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 746 kcal, 35,3 g Eiweiß, 30,6 g Fett, 73,7 g KH	Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 565 kcal, 15,6 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 60 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!

	Menue 1	Menue 2
 Montag 01.08.2022	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} gebratene Maultaschen mit Ei ^{A,AA,C,L,100} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Götterspeise Tropic ¹² 624 kcal, 21 g Eiweiß, 30,9 g Fett, 63,2 g KH	 Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Götterspeise Tropic ¹² 427 kcal, 10,7 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 51,4 g KH
 Dienstag 02.08.2022	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsecurry mit gebratener Hähnchenbrust ^{A,AA,G} Duftreis ^G Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 394 kcal, 31,4 g Eiweiß, 9,2 g Fett, 44,1 g KH	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Schupfnudel ^{A,AA,C} Letschogemüse Endiviensalat Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 401 kcal, 11,8 g Eiweiß, 6,7 g Fett, 70,4 g KH
 Mittwoch 03.08.2022	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} gegrillter-Schweinebauch ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Sauerkraut Obstsalat 441 kcal, 8,5 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 55 g KH	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Zwetschgen Knödel ^{A,AA,AC,C,G,H,HB} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 589 kcal, 14,5 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 87,3 g KH
 Donnerstag 04.08.2022	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schweineschnitzel "Natur" ¹⁰⁰ Paprikasoße Blumenkohl ^G Risoleekartoffel Schokoladenpudding ^G 444 kcal, 12,7 g Eiweiß, 19,1 g Fett, 51,1 g KH	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten ^{A,AA,F} Salbeisoße ^{A,AA} gemischter Salat Schokoladenpudding ^G 486 kcal, 15 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 60,7 g KH
 Freitag 05.08.2022	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} gebackenes Kabeljaufilet ^{A,AA,D} Senf-Dillcreme ^{G,M} Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison 714 kcal, 29 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 88,9 g KH	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Gemüseauflauf Gärtnerin ^{A,AA,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} Obst der Saison 482 kcal, 14,8 g Eiweiß, 6 g Fett, 91,4 g KH
 Samstag 06.08.2022	Linseneintopf ^{1,L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 440 kcal, 17,5 g Eiweiß, 7,1 g Fett, 73 g KH	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
 Sonntag 07.08.2022	klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} Kalbsrahmgulasch ^{A,AA,G,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Brokkoli ^G Amarenaeisbecher ^{12,G} 721 kcal, 34,9 g Eiweiß, 34,7 g Fett, 63,8 g KH	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse-Rösti ^{A,AB,C} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Amarenaeisbecher ^{12,G} 668 kcal, 14,2 g Eiweiß, 33 g Fett, 75,4 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
Montag 08.08.2022 	Gurkencremesuppe ^G Hähnchenkeule Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Rhabarber-Kompott 696 kcal, 36,9 g Eiweiß, 33,2 g Fett, 55,8 g KH	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,AC,C,G,H,HB} Vanillesoße ^{12,G} Rhabarber-Kompott 496 kcal, 12,7 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 77,6 g KH
Dienstag 09.08.2022 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Lasagne ^{A,AA,C,G,L,100} Tomatensoße A,AA gemischter Salat After Eight Creme ^{12,F,G} 674 kcal, 19,8 g Eiweiß, 32,2 g Fett, 75,5 g KH	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat After Eight Creme ^{12,F,G} 621 kcal, 20,8 g Eiweiß, 22,3 g Fett, 80,1 g KH
Mittwoch 10.08.2022 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^{2,4,12,C,G,M} Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze ^O 656 kcal, 27,5 g Eiweiß, 33,8 g Fett, 57,9 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O 728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,4 g KH
Donnerstag 11.08.2022 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Petersilienkartoffel ^G Rahmkarotten ^{A,AA,G} Vanillequark ^G 710 kcal, 36,2 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 80,4 g KH	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gratinierte Tortelloni ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Vanillequark ^G 717 kcal, 28,3 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 87,3 g KH
Freitag 12.08.2022 	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	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsoße ^{A,AA,G} Butterreis ^G Preiselbeeren Obst der Saison 584 kcal, 12,3 g Eiweiß, 18 g Fett, 91 g KH
Samstag 13.08.2022 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding mit Sahne ^G 450 kcal, 14,2 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 82,3 g KH	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding mit Sahne ^G 476 kcal, 12,3 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 91 g KH
Sonntag 14.08.2022 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Rinderroulade Hausfrauen Art ^{A,AA,G,M,O} Kartoffelpuree ^G Butterbohnen ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 607 kcal, 26,5 g Eiweiß, 29,9 g Fett, 51,9 g KH	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kartoffelgulasch ^G Tomatensalat Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 399 kcal, 8,9 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 47,4 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
Montag 15.08.2022 	Bärlauchsuppe A,AA,G Spaghetti-Carbonara A,AA,C,G,O,100 gemischter Salat Obstsalat 875 kcal, 25 g Eiweiß, 45,2 g Fett, 89,7 g KH	Bärlauchsuppe A,AA,G Germknödel mit Pflaumenfüllung A,AA,C,G Vanillesoße 12,G Obstsalat 603 kcal, 12,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 104,4 g KH
Dienstag 16.08.2022 	Eiermuschelsuppe A,AA,C,L Schweineschnitzel Toscana A,AA,100 Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose G 735 kcal, 36,6 g Eiweiß, 28,2 g Fett, 78,2 g KH	Eiermuschelsuppe A,AA,C,L Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam A,AA,C,G,N Pesto Alla Genovese ^{1,G,H,HD} gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose G 651 kcal, 18,4 g Eiweiß, 30 g Fett, 73,3 g KH
Mittwoch 17.08.2022 	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe A,AA Hühnerleber "Berliner Art" A,AA,O Kartoffelpuree G Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 547 kcal, 21,3 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 58,1 g KH	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe A,AA vegetarisch gefüllte Paprikaschote A,AA,L,M Tomatensoße A,AA Schattenmorelle Kompott 296 kcal, 8,7 g Eiweiß, 10,4 g Fett, 37,6 g KH
Donnerstag 18.08.2022 	Backerbsensuppe A,AA,C,G,L Kräuterbratwurst 100 Bratensoße A,AA Kartoffelpuree G Sauerkraut Griechischer Joghurt mit Honig G 756 kcal, 29,3 g Eiweiß, 45,1 g Fett, 53,3 g KH	Backerbsensuppe A,AA,C,G,L Weizenrisotto 1,A,AA,C,G,L Käsesoße A,AA,G gemischter Salat Griechischer Joghurt mit Honig G 631 kcal, 19,4 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 63,7 g KH
Freitag 19.08.2022 	Brokkolicremesuppe A,AA Fischfrikadelle 2,A,AA,D,G Rieslingsoße A,AA,G,O Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 512 kcal, 17,6 g Eiweiß, 20,5 g Fett, 59,2 g KH	Brokkolicremesuppe A,AA Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" A,AA,C,F,L Tzatziki G Fladenbrot A,AA Krautsalat Obst der Saison 851 kcal, 46,5 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 109,5 g KH
Samstag 20.08.2022 	Ungarische Gulaschsuppe L,O Kaiserbrötchen A,AA,F Saison-Joghurt 12,G 298 kcal, 11,1 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 55,9 g KH	Laucheintopf Kaiserbrötchen A,AA,F Saison-Joghurt 12,G 385 kcal, 14,2 g Eiweiß, 3,7 g Fett, 71,3 g KH
Sonntag 21.08.2022 	Gemüsebrühe mit Einlage L geschmorte Ochsenbäckchen A,AA,O Spätzle A,AA,C,G Buttergemüse G Nusseisbecher 12,G,H,HB 518 kcal, 12,8 g Eiweiß, 20 g Fett, 68,4 g KH	Gemüsebrühe mit Einlage L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry 12,A,AA,G Tomatensalat Nusseisbecher 12,G,H,HB 678 kcal, 13,5 g Eiweiß, 20,2 g Fett, 105,9 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
Montag 22.08.2022 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt ^{A,AA,C,F,G} Bratkartoffeln Dreierlei-Bohnensalat Pfirsichkompott ² 716 kcal, 30,4 g Eiweiß, 32,6 g Fett, 68 g KH	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Grießschnitte ^{A,AA,C,G} Fruchtsoße ⁰ Pfirsichkompott ² 490 kcal, 13,1 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 66,1 g KH
Dienstag 23.08.2022 	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Jahrmarktpuffer ^{A,AA,C} Apfelmus ² Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 559 kcal, 12,7 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 102 g KH	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Tortilla ^C Joghurt Dip ^G gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 629 kcal, 19,2 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 61,3 g KH
Mittwoch 24.08.2022 	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Rindersaftgulasch ^{A,AA} Bunte Nudeln ^{A,AA} Gurkensalat ^G Mirabellenkompott ² 438 kcal, 9,6 g Eiweiß, 15 g Fett, 63,3 g KH	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Vegetarisches Moussaka ^{3,A,AA,C,F,G} gemischter Salat Mirabellenkompott ² 458 kcal, 10,5 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 48 g KH
Donnerstag 25.08.2022 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} gefüllte Paprika ^{16,A,AA,C,100} Kartoffelpüree ^{13,G,0} Kirsch Joghurt ^G 498 kcal, 14,7 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 51,5 g KH	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse ^{G,L} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Kirsch Joghurt ^G 415 kcal, 10,6 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 39,2 g KH
Freitag 26.08.2022 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} gebratenes Rotbarschfilet ^D Weißweinsauce ^{A,AA,G,0} Salzkartoffel Blattspinat ^G Obst der Saison 524 kcal, 34,5 g Eiweiß, 23,1 g Fett, 41,2 g KH	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} Kopfsalat Obst der Saison 616 kcal, 22,3 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 71,1 g KH
Samstag 27.08.2022 	Gemüseintopf mit Nudel und Rindfleisch ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 450 kcal, 18,3 g Eiweiß, 3,9 g Fett, 82,7 g KH	Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 388 kcal, 11,8 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 76,8 g KH
Sonntag 28.08.2022 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweinefilet-Topf "Jäger Art" ^{A,AA,100} Butterknöpfe ^{A,AA,AE,C,G} Feldsalat Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 737 kcal, 32,8 g Eiweiß, 36,2 g Fett, 67,4 g KH	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Eierfrikasse ^{A,AA,C,G} Petersilienkartoffel ^G gemischter Salat Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 635 kcal, 15,9 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 69 g KH

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

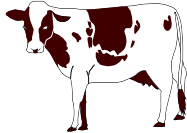
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

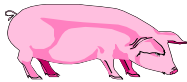
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



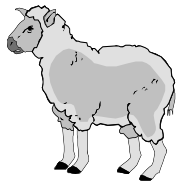
Schweinefleisch



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 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