





	Menue 1	Menue 2
<p>Montag 12.09.2022</p> 	<p>Avocadocremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Königsberger Klopse <sup>A,AA,C,100</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Buttergemüse <sup>G</sup> Aprikosenkompott</p> <p>781 kcal, 23,1 g Eiweiß, 42,1 g Fett, 71,7 g KH, 6 BE</p>	<p>Avocadocremesuppe <sup>A,AA,G</sup> pikantes Kürbis-Paprikragout <sup>1,A,AA,G</sup> Pilaw Reis <sup>G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G</sup> Aprikosenkompott</p> <p>584 kcal, 9,2 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 77,1 g KH, 6,4 BE</p>
<p>Dienstag 13.09.2022</p> 	<p>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 Sahnepudding Grieß <sup>12,A,AA,G</sup></p> <p>842 kcal, 29,7 g Eiweiß, 45,1 g Fett, 76,6 g KH, 6,4 BE</p>	<p>Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt <sup>A,AA,G</sup> Schnittlauchsoße Tomatensalat Sahnepudding Grieß <sup>12,A,AA,G</sup></p> <p>405 kcal, 8,9 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 47,9 g KH, 4 BE</p>
<p>Mittwoch 14.09.2022</p> 	<p>Sauerrahmsuppe <sup>C,G,L</sup> Geflügel Cordon Bleu <sup>A,AA,G</sup> braune Geflügelsoße <sup>A,AA</sup> Schwenkkartoffel <sup>G</sup> Schnippelbohnen <sup>G</sup> Holundergelee Vanillesoße <sup>G</sup></p> <p>694 kcal, 39,1 g Eiweiß, 25,1 g Fett, 72,9 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Sauerrahmsuppe <sup>C,G,L</sup> Grießschnitte <sup>A,AA,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Holundergelee Vanillesoße <sup>G</sup></p> <p>605 kcal, 25,9 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 74,6 g KH, 6,2 BE</p>
<p>Donnerstag 15.09.2022</p> 	<p>Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> geschnitzelte Leber Berliner <sup>A,AA,O</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Gurkensalat <sup>G</sup> Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup></p> <p>503 kcal, 11,9 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 47,6 g KH, 4 BE</p>	<p>Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Bulgur- Gemüse- Pfanne <sup>A,AA,G,L</sup> Majoran Dip <sup>G</sup> Salatmix Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup></p> <p>647 kcal, 23,3 g Eiweiß, 28,9 g Fett, 68,7 g KH, 5,7 BE</p>
<p>Freitag 16.09.2022</p> 	<p>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</p> <p>459 kcal, 24,1 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 48,5 g KH, 4 BE</p>	<p>Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> Ofengemüse mit Süßkartoffel-Würfel <sup>L</sup> Feta <sup>G</sup> Sauerrahm <sup>G</sup> Obst der Saison</p> <p>505 kcal, 19 g Eiweiß, 34,4 g Fett, 26,3 g KH, 2,2 BE</p>
<p>Samstag 17.09.2022</p> 	<p>Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen <sup>A,AA,C,L,100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtbuttermilch <sup>G</sup></p> <p>522 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE</p>	<p>Kartoffeleintopf <sup>G,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtbuttermilch <sup>G</sup></p> <p>460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Sonntag 18.09.2022</p> 	<p>Markklößchen Suppe <sup>A,AA,C,L</sup> gegrillte Schweinehaxe <sup>F,100</sup> Biersoße <sup>A,AA,AC</sup> Kartoffelkroketten <sup>G</sup> Bayrisch Kraut <sup>G</sup> Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,12,G</sup></p> <p>801 kcal, 36 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 80,1 g KH, 6,7 BE</p>	<p>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 Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,12,G</sup></p> <p>565 kcal, 15,6 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 60 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!

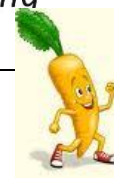









	Menue 1	Menue 2
<p>Montag 19.09.2022</p> 	<p>Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> gebratene Maultaschen mit Ei <sup>A,AA,C,L,100</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat</p> <p>Götterspeise Tropic <sup>12</sup></p> <p>628 kcal, 20,7 g Eiweiß, 30,9 g Fett, 64,2 g KH, 5,4 BE</p>	<p>Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Gemüsestrudel <sup>A,AA,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,AA,G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G</sup></p> <p>Götterspeise Tropic <sup>12</sup></p> <p>427 kcal, 10,7 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 51,4 g KH, 4,3 BE</p>
<p>Dienstag 20.09.2022</p> 	<p>Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Gemüsecurry mit gebratener Hähnchenbrust <sup>12,A,AA,G</sup> Duftreis <sup>G</sup></p> <p>Buttermilch Dessert Orange-Limete <sup>G</sup></p> <p>394 kcal, 31,4 g Eiweiß, 9,2 g Fett, 44,1 g KH, 3,7 BE</p>	<p>Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Schupfnudel <sup>A,AA,C</sup> Letschogemüse Endiviensalat</p> <p>Buttermilch Dessert Orange-Limete <sup>G</sup></p> <p>401 kcal, 11,8 g Eiweiß, 6,7 g Fett, 70,4 g KH, 5,9 BE</p>
<p>Mittwoch 21.09.2022</p> 	<p>Rahmsuppe von jungem Spinat <sup>A,AA,G</sup> Kassler <sup>100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Sauerkraut Obstsalat</p> <p>609 kcal, 23,8 g Eiweiß, 30,4 g Fett, 55,5 g KH, 4,6 BE</p>	<p>Rahmsuppe von jungem Spinat <sup>A,AA,G</sup> Zwetschgen Knödel <sup>A,AA,AC,C,G,H,HB</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup></p> <p>Obstsalat</p> <p>589 kcal, 14,5 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 87,3 g KH, 7,3 BE</p>
<p>Donnerstag 22.09.2022</p> 	<p>Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Schweineschnitzel "Wiener Art" <sup>A,AA,100</sup> Risoleekartoffel Rahmblumenkohl <sup>A,AA,G</sup> Schokoladenpudding <sup>G</sup></p> <p>636 kcal, 34 g Eiweiß, 22,7 g Fett, 69,6 g KH, 5,8 BE</p>	<p>Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten <sup>A,AA,F</sup> Salbeisoße <sup>A,AA</sup></p> <p>gemischter Salat Schokoladenpudding <sup>G</sup></p> <p>486 kcal, 15 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 60,7 g KH, 5,1 BE</p>
<p>Freitag 23.09.2022</p> 	<p>Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse <sup>A,AA,G,L</sup> gebackenes Kabeljaufilet <sup>A,AA,D</sup> Senf-Dillcreme <sup>G,M</sup> Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison</p> <p>714 kcal, 29 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 88,9 g KH, 7,4 BE</p>	<p>Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse <sup>A,AA,G,L</sup> Gemüseauflauf Gärtnerin <sup>A,AA,G</sup> Kräutersoße <sup>A,AA,G</sup></p> <p>Obst der Saison</p> <p>405 kcal, 14,5 g Eiweiß, 17,6 g Fett, 45 g KH, 3,7 BE</p>
<p>Samstag 24.09.2022</p> 	<p>Linseneintopf <sup>L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>12,G</sup></p> <p>440 kcal, 17,5 g Eiweiß, 7,1 g Fett, 73 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Karotten-Ingwer Eintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>12,G</sup></p> <p>385 kcal, 11,7 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Sonntag 25.09.2022</p> 	<p>klare Brühe mit Fleischklößchen <sup>A,AA,C,100</sup> Kalbsrahmgulasch <sup>1,2,A,AA,G,O</sup> Spätzle <sup>A,AA,C,G</sup> Brokkoli <sup>G</sup></p> <p>Amarenaeisbecher <sup>12,G</sup></p> <p>721 kcal, 34,9 g Eiweiß, 34,7 g Fett, 63,8 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüse-Rösti <sup>A,AB,C</sup></p> <p>Rahmgemüse <sup>A,AA,G</sup></p> <p>Amarenaeisbecher <sup>12,G</sup></p> <p>665 kcal, 14,2 g Eiweiß, 33 g Fett, 74,8 g KH, 6,2 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!






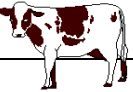
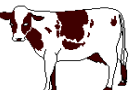


	Menu 1	Menu 2
Montag 26.09.2022 	Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Hähnchenkeule Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Pfirsichkompott <sup>2</sup> 689 kcal, 37 g Eiweiß, 33,2 g Fett, 54,6 g KH, 4,6 BE	Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Zwetschgen Knödel <sup>A,AA,AC,C,G,H,HB</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup> 489 kcal, 12,8 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 76,4 g KH, 6,4 BE
Dienstag 27.09.2022 	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Lasagne <sup>A,AA,C,G,L,100</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat After Eight Creme <sup>12,F,G</sup> 674 kcal, 19,8 g Eiweiß, 32,2 g Fett, 75,5 g KH, 6,3 BE	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Pilzgulasch <sup>A,AA,G</sup> Mini Semmelknödel <sup>A,AA,C</sup> gemischter Salat After Eight Creme <sup>12,F,G</sup> 621 kcal, 20,8 g Eiweiß, 22,3 g Fett, 80,1 g KH, 6,7 BE
Mittwoch 28.09.2022 	Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> gekochte Eier <sup>C</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>C,G,M</sup> Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup> 656 kcal, 27,5 g Eiweiß, 33,8 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 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, 57,4 g KH, 4,8 BE
Donnerstag 29.09.2022 	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Putensteak Bratensoße <sup>A,AA</sup> Bratkartoffeln Rahmkarotten <sup>A,AA,G</sup> Vanillequark <sup>G</sup> 489 kcal, 13,7 g Eiweiß, 20,7 g Fett, 58,4 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> 717 kcal, 28,3 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 87,3 g KH, 7,3 BE
Freitag 30.09.2022 	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> Rahmsoße <sup>A,AA,G</sup> Butterreis <sup>G</sup> Preiselbeeren Obst der Saison 584 kcal, 12,3 g Eiweiß, 18 g Fett, 91 g KH, 7,5 BE
Samstag 01.10.2022 	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 02.10.2022 	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Rinderroulade Hausfrauen Art <sup>1,A,AA,G,M,O</sup> Kartoffelpuree <sup>G</sup> Butterbohnen <sup>G</sup> Erdbeere Eisbecher <sup>12,G</sup> 607 kcal, 26,5 g Eiweiß, 29,9 g Fett, 51,9 g KH, 4,3 BE	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Kartoffelgulasch <sup>G</sup> Tomatensalat Erdbeere Eisbecher <sup>12,G</sup> 399 kcal, 8,9 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 47,4 g KH, 4 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><b>Tag der Deutschen Einheit</b> Montag 03.10.2022</p> 	<p>Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Schweineschnitzel "Natur" <sup>100</sup>  Schwenkkartoffel <sup>G</sup> Paprikagemüse Obstsalat 488 kcal, 7,4 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 61,8 g KH, 5,2 BE</p>	<p>Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam <sup>A,AA,C,G,N</sup>  Pesto Alla Genovese <sup>1,G,H,HD</sup> gemischter Salat Obstsalat 753 kcal, 16,8 g Eiweiß, 37,5 g Fett, 83,3 g KH, 6,9 BE</p>
<p>Dienstag 04.10.2022</p> 	<p>Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Spaghetti-Carbonara <sup>A,AA,C,G,O,100</sup> gemischter Salat  Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>G</sup> 773 kcal, 26,6 g Eiweiß, 37,6 g Fett, 79,8 g KH, 6,6 BE</p>	<p>Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Germknödel mit Pflaumenfüllung <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup>  Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>G</sup> 501 kcal, 14,2 g Eiweiß, 6,7 g Fett, 94,4 g KH, 7,9 BE</p>
<p>Mittwoch 05.10.2022</p> 	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> Hühnerleber "Berliner Art" <sup>A,AA,O</sup>  Kartoffelpuree <sup>G</sup> Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 547 kcal, 21,3 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 58,1 g KH, 4,8 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 296 kcal, 8,7 g Eiweiß, 10,4 g Fett, 37,6 g KH, 3,1 BE</p>
<p>Donnerstag 06.10.2022</p> 	<p>Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Kräuterbratwurst <sup>100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelpuree <sup>G</sup> Sauerkraut Quarkspeise mit Früchten <sup>12,G</sup> 729 kcal, 32,8 g Eiweiß, 40,1 g Fett, 55,2 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 Quarkspeise mit Früchten <sup>12,G</sup> 604 kcal, 23 g Eiweiß, 26,5 g Fett, 65,6 g KH, 5,5 BE</p>
<p>Freitag 07.10.2022</p> 	<p>Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Fischfrikadelle <sup>A,AA,D,G</sup> Rieslingsoße <sup>A,AA,G,O</sup> Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 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 Geschnetzeltes "Gyros Art" <sup>A,AA,C,F,L</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Fladenbrot <sup>A,AA</sup> Krautsalat Obst der Saison 851 kcal, 46,5 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 109,5 g KH, 9,2 BE</p>
<p>Samstag 08.10.2022</p> 	<p>Ungarische Gulaschsuppe <sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup>  Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 298 kcal, 11,1 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 55,9 g KH, 4,7 BE</p>	<p>Laucheintopf Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup>  Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 385 kcal, 14,2 g Eiweiß, 3,7 g Fett, 71,3 g KH, 5,9 BE</p>
<p>Sonntag 09.10.2022</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> geschmorte Ochsenbäckchen <sup>A,AA,O</sup>  Spätzle <sup>A,AA,C,G</sup> Buttergemüse <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup> 518 kcal, 12,8 g Eiweiß, 20 g Fett, 68,4 g KH, 5,7 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> 678 kcal, 13,5 g Eiweiß, 20,2 g Fett, 105,9 g KH, 8,8 BE</p>

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

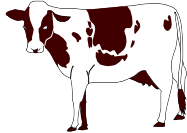
**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

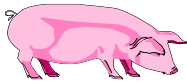
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



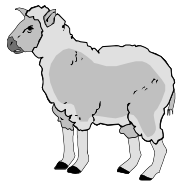
Schweinefleisch



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

- 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