

	Menue 1	Menue 2
Montag 10.10.2022 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Kartoffel-Hackfleischauflauf ^{G,100} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Götterspeise Tropic ^{12,G} 775 kcal, 35,1 g Eiweiß, 39 g Fett, 66,6 g KH, 5,6 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic ^{12,G} 514 kcal, 17 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 79,6 g KH, 6,6 BE
Dienstag 11.10.2022 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kasseler Kotelett ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^G Bohnen ^G Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 476 kcal, 35,9 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 37,6 g KH, 3,1 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 350 kcal, 8,7 g Eiweiß, 16,2 g Fett, 41,6 g KH, 3,5 BE
Mittwoch 12.10.2022 	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,AA,G,O} Butterreis ^G Pariser Karotten ^G Obstsalat 501 kcal, 7,8 g Eiweiß, 19,7 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Hefeklöße ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 655 kcal, 17,8 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 115,6 g KH, 9,6 BE
Donnerstag 13.10.2022 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schnitzel "Schweizer Art" mit Tomaten und Käse überbacken ^{A,AA,G,100} Thymianrahmsoße ^{A,AA,G} Butterknöpfe ^{A,AA,AE,C,G} und Blumenkohl ^G Heidelbeere-Quark ^G 706 kcal, 41,2 g Eiweiß, 26,8 g Fett, 71,5 g KH, 6 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Polentatasche ^{A,AA,G} Salbeisoße ^{A,AA} Schwenkgemüse Heidelbeere-Quark ^G 554 kcal, 28,2 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 62,2 g KH, 5,1 BE
Freitag 14.10.2022 	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} gebackenes Seelachsfilet ^{A,AA,D} Senf-Dillcreme ^{G,M} Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison 596 kcal, 19,4 g Eiweiß, 23 g Fett, 72,4 g KH, 6 BE	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Penne ^{A,AA} mit Gorgonzola und Blattspinat ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Obst der Saison 380 kcal, 26,2 g Eiweiß, 27,5 g Fett, 74,2 g KH, 6 BE
Samstag 15.10.2022 	Linseneintopf ^{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, 6,1 BE	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, 5,8 BE
Sonntag 16.10.2022 	klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} Wildgulasch ^{A,AA} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 504 kcal, 15,8 g Eiweiß, 20,6 g Fett, 58,9 g KH, 4,9 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 713 kcal, 20,2 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 86,7 g KH, 7,2 BE



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

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.



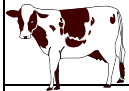



Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menu 1	Menu 2
Montag 17.10.2022 	Gurkencremesuppe ^G Woihinkelche ^{C,G,O} Hähnchenkeule in Wein geschmort Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel ^{C,G} 927 kcal, 45,3 g Eiweiß, 54,3 g Fett, 60,5 g KH, 5 BE	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,AC,C,G,H,HB} Vanillesoße ^{12,G} Creme Caramel ^{C,G} 547 kcal, 15,6 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 80,7 g KH, 6,7 BE
Dienstag 18.10.2022 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C,100} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Lauchgemüse ^{A,AA,G} Stracciatella Creme ^{F,G} 829 kcal, 28,4 g Eiweiß, 45,6 g Fett, 73,3 g KH, 6,1 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 598 kcal, 24,8 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 65,2 g KH, 5,4 BE
Mittwoch 19.10.2022 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Spinatlasagne ^{A,AA,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} Brombeer - Birnengrütze ^{O,G} 722 kcal, 16,2 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 103,6 g KH, 8,6 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^{O,G} 728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,4 g KH, 4,8 BE
Donnerstag 20.10.2022 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Rheinisches Sauergulasch ^{A,AA,M} Bunte Nudeln ^{A,AA} Rahmkarotten ^{A,AA,G} Vanillequark ^G 671 kcal, 48,3 g Eiweiß, 23 g Fett, 65 g KH, 5,4 BE	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, 7,3 BE
Freitag 21.10.2022 	Rahmsuppe von Weißenrübchen ^{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, 2,2 BE	Rahmsuppe von Weißenrübchen ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsauce ^{A,AA,G} Butterreis ^G Preiselbeeren Obst der Saison 584 kcal, 12,3 g Eiweiß, 18 g Fett, 91 g KH, 7,5 BE
Samstag 22.10.2022 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 442 kcal, 14 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 81,1 g KH, 6,8 BE	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 468 kcal, 12,2 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE
Sonntag 23.10.2022 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Kohlrabi ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 676 kcal, 12,3 g Eiweiß, 28,3 g Fett, 87,6 g KH, 7,3 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^{12,G} 539 kcal, 16,5 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 69,6 g KH, 5,8 BE

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

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.




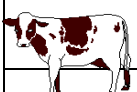

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menu 1	Menu 2
Montag 24.10.2022 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 688 kcal, 21,8 g Eiweiß, 34,2 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 BE	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Apfelküchle ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 596 kcal, 9,1 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 81,6 g KH, 6,8 BE
Dienstag 25.10.2022 	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel ^{A,AA,AC} Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtputting Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 1628 kcal, 49,3 g Eiweiß, 56,7 g Fett, 225,8 g KH, 18,8 BE	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 Fruchtputting Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 6250 kcal, 79,1 g Eiweiß, 489,9 g Fett, 371,1 g KH, 30,9 BE
Mittwoch 26.10.2022 	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} geschnetzelte Leber Berliner ^{A,AA,O} Butterreis ^G Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 460 kcal, 6,8 g Eiweiß, 19,1 g Fett, 61,6 g KH, 5,1 BE	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{A,AA,L,M} Tomatensoße ^{A,AA} Schattenmorelle Kompott 1026 kcal, 50,1 g Eiweiß, 41,2 g Fett, 96,5 g KH, 8,1 BE
Donnerstag 27.10.2022 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Mettwurstchen ^{1,2,100} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpuree ^G Grünkohl ^G Mango -Joghurt ^{12,G} 749 kcal, 25,1 g Eiweiß, 45,9 g Fett, 57,2 g KH, 4,7 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Weizenrisotto ^{1,A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mango -Joghurt ^{12,G} 566 kcal, 17,3 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 68,4 g KH, 5,7 BE
Freitag 28.10.2022 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{1,2,12,A,AA,D,100} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 637 kcal, 26,4 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 56,2 g KH, 4,7 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Soja Geschnetztes "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, 9,2 BE
Samstag 29.10.2022 	Kichererbseneintopf mit Chorizo ^{L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 330 kcal, 11,7 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 45,6 g KH, 3,8 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 352 kcal, 11,8 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 63,2 g KH, 5,3 BE
Sonntag 30.10.2022 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Wildschweinbraten ^{A,AA,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 463 kcal, 15,2 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 54,6 g KH, 4,6 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{12,A,AA,G} Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 637 kcal, 13,5 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 93,7 g KH, 7,8 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
Montag 31.10.2022 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Schweinekotelett ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Blumenkohl ^G Pfirsichkompott ² 779 kcal, 37 g Eiweiß, 35,4 g Fett, 73,5 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 01.11.2022 	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, 8,6 BE	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Farfallepfanne ^{3,A,AA} geräuchertem Tofu ^{A,AA,F} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 603 kcal, 26,5 g Eiweiß, 22 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE
Mittwoch 02.11.2022 	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Indonesische-Reispfanne (Nasi Goreng) ³ Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme ^{1,G} 478 kcal, 7,6 g Eiweiß, 24,8 g Fett, 52,5 g KH, 4,4 BE	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} gebackene Champignons ^{12,A,AA,C} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} gemischter Salat Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme ^{1,G} 641 kcal, 14,8 g Eiweiß, 34,8 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE
Donnerstag 03.11.2022 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Birnen, Bohnen und Speck ^{100,G,L} Petersilienkartoffel ^G Kirsch Joghurt ^G 855 kcal, 23,4 g Eiweiß, 55,9 g Fett, 62,3 g KH, 5,2 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Spinatknödel ^{A,AA,C,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Kirsch Joghurt ^G 557 kcal, 19,4 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 64,6 g KH, 5,4 BE
Freitag 04.11.2022 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Fish and Chips (Backfisch mit frittierten Kartoffeln) Sauce Tatar ^{2,4,12,C,G,M} Obst der Saison 608 kcal, 29,5 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 50,7 g KH, 4,2 BE	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, 5,9 BE
Samstag 05.11.2022 	Graupensuppe mit Rindfleisch ^{A,AC,G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 335 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE	Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 388 kcal, 11,8 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 76,8 g KH, 6,4 BE
Sonntag 06.11.2022 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweinefilet-Topf "Jäger Art" ^{A,AA,100} Herzoginkartoffeln ^{A,AA,C,G} Kaisergemüse ^G Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 829 kcal, 33,7 g Eiweiß, 42,1 g Fett, 77,7 g KH, 6,5 BE	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, 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!

	Menue 1	Menue 2
Montag 07.11.2022 	Kräutersuppe ^{A,AA,G} gebackener Fleischkäse ¹⁰⁰ Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Salzkartoffel Schwarzwurzel ^G Schokoladenpudding ^G 785 kcal, 24,2 g Eiweiß, 42,4 g Fett, 72,8 g KH, 6,1 BE	Kräutersuppe ^{A,AA,G} Gemüselasagne ^{A,AA,G} gemischter Salat Schokoladenpudding ^G 582 kcal, 11 g Eiweiß, 37,9 g Fett, 49,7 g KH, 4,1 BE
Dienstag 08.11.2022 	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} gebratene Hähnchenbrust Erdnusssoße ^{A,AA,E,G} Duftreis ^G WOK Gemüse ^{A,AA,F,N} Götterspeise Waldmeister ^{12,G} 716 kcal, 33,4 g Eiweiß, 27,1 g Fett, 80,9 g KH, 6,7 BE	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne ^{A,AA,C} Tomatensoße ^{A,AA} Götterspeise Waldmeister ^{12,G} 529 kcal, 12 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 90,6 g KH, 7,6 BE
Mittwoch 09.11.2022 	Tomatencremesuppe ^G Rindersaftgulasch ^{A,AA} Bandnudel ^{A,AA,C,G} bunte Karottenstäbchen Heidelbeere-Quark ^G 504 kcal, 16,4 g Eiweiß, 14,6 g Fett, 73,1 g KH, 6,1 BE	Tomatencremesuppe ^G Falafel-Bagel ^{A,AA} Potatos Wedges gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 620 kcal, 16,7 g Eiweiß, 23 g Fett, 81,9 g KH, 6,8 BE
Donnerstag 10.11.2022 	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Nürnberger Rostbratwürstchen ^{100,L,M} Röstzwiebeln ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Apfelsauerkraut ^{2,3} Ananaskompott 639 kcal, 22,5 g Eiweiß, 34,6 g Fett, 54 g KH, 4,5 BE	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Grießschnitte ^{A,AA,C,G} Fruchtsoße ^O Ananaskompott 458 kcal, 12,8 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE
Freitag 11.11.2022 	Paprikasuppe gebratenes Rotbarschfilet ^D Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat ^{L,M} Obst der Saison 453 kcal, 32 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 34,1 g KH, 2,8 BE	Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung ^{A,AA,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 524 kcal, 15,2 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 72,2 g KH, 6 BE
Samstag 12.11.2022 	Erbseneintopf ^{L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 499 kcal, 18,5 g Eiweiß, 5,3 g Fett, 90,6 g KH, 7,6 BE	Staudensellerieintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 359 kcal, 9,7 g Eiweiß, 3,3 g Fett, 70,7 g KH, 5,9 BE
Sonntag 13.11.2022 	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Barberie Entenkeule braune Geflügelsoße ^{A,AA} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Maronencreme ^G 475 kcal, 10,2 g Eiweiß, 20,2 g Fett, 60,9 g KH, 5,1 BE	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Gemüseragout Schupfnudel ^{A,AA,C} Endiviensalat Maronencreme ^G 754 kcal, 21,4 g Eiweiß, 28,9 g Fett, 95,9 g KH, 8 BE



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

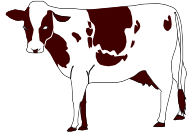
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

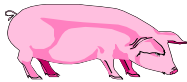
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



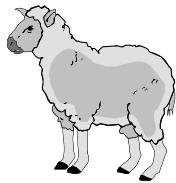
Schweinefleisch



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 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