

Speiseplan vom 04.02.2019 - 10.02.2019



| Tag | Leichte Vollkost | Vollkost |
|------------|--|---|
| Montag | Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Gefüllte Germknödel ^{1,51,511} Vanille-Karamel-Soße ^{12,52,58} Fruchtcocktail ¹² | Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Sahnegyros mit ^{2,52,58} Krautsalat und ^{2,6} dazu Reis Fruchtcocktail ¹² |
| | 611 kcal | 689 kcal |
| Dienstag | Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Linseneintopf ^{2,13,60,61,63} mit Fleischeinlage dazu Brot Götterspeise ¹² | Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Schlemmerfilet Bordelaise ⁵⁵ Gemüse Ratatouille ^{51,511,52,58,60} dazu Kartoffeln Götterspeise ¹² |
| | 698 kcal | 506 kcal |
| Mittwoch | Kräuterrahmsuppe ^{51,511,52,58,60} Schupfnudelpfanne mit ^{2,51,511,52,54,58,60} Gemüse ^{3,12,52,58} Apfelmus ² | Kräuterrahmsuppe ^{51,511,52,58,60} Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Salat Apfelmus ² |
| | 448 kcal | 685 kcal |
| Donnerstag | Gemüsecremesuppe ^{51,511,52,58} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} in Kräutersoße ^{51,511,52,58,60} auf Gemüsebeet Mandelcreme ^{12,52,57,58} | Gemüsecremesuppe ^{51,511,52,58} Königsberger Klopse ^{51,511,54,60,61} in Kapern-Soße ^{51,511,52,58,60} dazu Kartoffeln Salat Mandelcreme ^{12,52,57,58} |
| | 611 kcal | 753 kcal |

| |
|----------------------------------|
| Wir wünschen einen Guten Appetit |
| Einrichtungsleitung |
| Küchenleitung |
| Beirat |

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Wir verwenden Jodsalz.

Speiseplan vom 04.02.2019 - 10.02.2019

| Tag | Leichte Vollkost | Vollkost |
|---------|---|---|
| Freitag | Gemüsebrühe mit Einlage ^{51,511,52,54,58,60} Leberragout ⁶⁰ Gemüse ^{3,12,52,58} und Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Rote Grütze mit Vanille-Soße ^{12,52,58} | Gemüsebrühe mit Einlage ^{51,511,52,54,58,60} Backfisch mit ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58} dazu Kartoffeln Salat Rote Grütze mit Vanille-Soße ^{12,52,58} |
| | 555 kcal | 968 kcal |
| Samstag | Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Bürgerlicher Gemüseeintopf ^{2,60} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61} dazu Brot Pfirsiche im Saft ² | Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Kartoffelauflauf mit Schinken und Gemüse ^{1,2,16,51,511,52,58,60} Pfirsiche im Saft ² |
| | 636 kcal | 613 kcal |
| Sonntag | Rinderkraftbrühe mit Einlage ^{51,511,52,54,58,60} Schweinefilet ^{52,58} Pfefferrahm-Soße ^{52,58,60} und Kaisergemüse ^{52,58} dazu Herzoginkartoffeln ^{2,51,511,52,54,58} Eisdessert Nuss ^{12,52,58,59,592} | Rinderkraftbrühe mit Einlage ^{51,511,52,54,58,60} Wildragout ^{2,51,511} in Rosmarin-Soße ^{52,58,60} dazu Mandelkroketten ^{2,12,51,511,54,59,591} und Rotkohl ^{2,52,58} Eisdessert Nuss ^{12,52,58,59,592} |
| | 758 kcal | 800 kcal |



| |
|-------------------------------------|
| Wir wünschen einen Guten Appetit |
| Einrichtungsleitung |
| Küchenleitung |
| Beirat |

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Speiseplan vom 11.02.2019 - 17.02.2019



| Tag | Leichte Vollkost | Vollkost |
|------------|--|--|
| Montag | Blumenkohlsuppe ^{51,511,52,58} Arme-Ritter-Auflauf mit ^{52,54,58,59,591} Kirschfüllung ^{12,52,58} Götterspeise ¹² | Blumenkohlsuppe ^{51,511,52,58} Rührei mit Schinkenstreifen ^{1,2,16,52,54,58} Rahmspinat ^{3,12,52,58,60} dazu Stampfkartoffeln ^{52,58} Götterspeise ¹² |
| | 845 kcal | 601 kcal |
| Dienstag | Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Möhreneintopf ^{2,13,60,63} mit Fleischeinlage dazu Brot Bananenquark ^{12,52,58} | Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Forelle in Butter gebraten ^{2,51,511,52,55,58} Salat dazu Kartoffeln Bananenquark ^{12,52,58} |
| | 614 kcal | 715 kcal |
| Mittwoch | Kartoffelsuppe ^{51,511,52,58,60} Currywurst mit ¹⁶ Pommes Frites Salat Erdbeerpudding ^{12,52,58} | Kartoffelsuppe ^{51,511,52,58,60} Hacksteak ^{51,511,54,60,61} mit Jägersoße ^{52,58} Rahmwirsing ^{1,2,51,511,52,58,60} und Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Erdbeerpudding ^{12,52,58} |
| | 861 kcal | 844 kcal |
| Donnerstag | Kräuterrahmsuppe ^{51,511,52,58,60} Gemüse-Reis-Pfanne ^{12,58,60} Basilikum-Soße ^{51,511,52,58,60} Obstsalat | Kräuterrahmsuppe ^{51,511,52,58,60} Schweineschnitzel ^{2,51,511} Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,511,515,52,58,60} dazu Krokette ^{2,12,51,511} Salat Obstsalat |
| | 853 kcal | 966 kcal |

| |
|----------------------------------|
| Wir wünschen einen Guten Appetit |
| Einrichtungsleitung |
| Küchenleitung |
| Beirat |

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 11.02.2019 - 17.02.2019

| Tag | Leichte Vollkost | Vollkost |
|---------|---|---|
| Freitag | Lauchcremesuppe 51,511,52,58 Bunte Nudeln mit Gemüse 3,12,51,511,515,52,58,60 in Tomatensoße 2,52,58,60 Pistaziencreme 12,52,58,59,593 | Lauchcremesuppe 51,511,52,58 Pangasiusfilet gebraten 2,51,511,55 Basilikum-Soße 51,511,52,58,60 Salat dazu Kartoffeln Pistaziencreme 12,52,58,59,593 |
| | 630 kcal | 616 kcal |
| Samstag | Tagessuppe 51,511,52,58,60 Kartoffelauflauf mit Sauerkraut und Kasseler 1,2,3,12,52,58,60 Fruchtcoktail 12 | Tagessuppe 51,511,52,58,60 Grünkohleintopf mit Kohlwurst 1,2,51,511,60 dazu Brot Fruchtcoktail 12 |
| | 611 kcal | 539 kcal |
| Sonntag | Hühnerbrühe mit Einlage 2,51,511,54,60 Putencurry mit 2,12,51,511,52,58,60 Salat dazu Reis Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592 | Hühnerbrühe mit Einlage 2,51,511,54,60 Hirschgulasch 51,511 Rosenkohl und 52,58 dazu Spätzle 52,58 Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592 |
| | 668 kcal | 695 kcal |



| |
|-------------------------------------|
| Wir wünschen einen Guten Appetit |
| Einrichtungsleitung |
| Küchenleitung |
| Beirat |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan vom 18.02.2019 - 24.02.2019



| Tag | Leichte Vollkost | Vollkost |
|------------|--|--|
| Montag | Gemüsecremesuppe ^{51,511,52,58} Milchreis mit Früchten ^{12,52,58} Birnenwürfel im Saft | Gemüsecremesuppe ^{51,511,52,58} Rostbratwurst ^{2,16} Thymiansoße ^{52,58,60} dazu Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} und Kohlrabi ^{51,511,52,58,60} Birnenwürfel im Saft |
| | 461 kcal | 852 kcal |
| Dienstag | Tageseintopf Eintopf Pichelsteiner ^{1,2,3,13,51,511,515,52,58,60,63} mit Fleischeinlage dazu Brot Götterspeise ¹² | Tageseintopf Pangasiusfilet im Käsemantel ^{2,12,51,511,52,54,55,58,60} Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,511,515,52,58,60} dazu Kartoffeln und Gurkensalat ^{2,61} Götterspeise ¹² |
| | 584 kcal | 585 kcal |
| Mittwoch | Brokkolicremesuppe ^{51,511,52,58,60} Jägerschnitzel ^{2,51,511} Bratkartoffeln ¹ und Bohnensalat ² Zitronencreme ^{52,58} | Brokkolicremesuppe ^{51,511,52,58,60} Grünkohl und ^{1,3,51,511,515,516,52,58,60,61} Kohlwurst mit ^{1,2} Speckkartoffeln ^{1,2} Zitronencreme ^{52,58} |
| | 853 kcal | 790 kcal |
| Donnerstag | Champignonrahmsuppe ^{51,511,52,58,60} Hausgemachte Reibplätzchen ^{1,2,13,63} mit Apfelmus ² Salat Schokopudding ^{52,58} | Champignonrahmsuppe ^{51,511,52,58,60} Gefüllte Paprikaschote ^{51,511,54} in Rosmarin-Soße ^{52,58,60} dazu Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Schokopudding ^{52,58} |
| | 603 kcal | 661 kcal |

| |
|-------------------------------------|
| Wir wünschen einen Guten Appetit |
| Einrichtungsleitung |
| Küchenleitung |
| Beirat |

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 18.02.2019 - 24.02.2019



| Tag | Leichte Vollkost | Vollkost |
|---------|--|--|
| Freitag | Tomatencremesuppe 51,511,52,58,60 Gnocchi mit Zwiebelschmelze 51,511,52,54,58 Schinken-Sahnesoße 1,2,16,51,511,52,58 Salat Stratiatella-Creme 12,52,58 | Tomatencremesuppe 51,511,52,58,60 Seelachsfilet gebraten 2,51,511,55 in Curcuma-Sauce 2,51,511,52,58,60 und Tomatensalat ² dazu Reis Stratiatella-Creme 12,52,58 |
| | 792 kcal | 924 kcal |
| Samstag | Tageseintopf Steckrübeneintopf ^{2,60} mit Fleischeinlage dazu Brot Obstsalat | Tageseintopf Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Käse überbacken 12,51,511,52,58,60 Obstsalat |
| | 659 kcal | 623 kcal |
| Sonntag | Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Krustenbraten in Rosmarin-Soße 52,58,60 dazu Mandelkroketten 2,12,51,511,54,59,591 Gemüse 3,12,52,58 Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592 | Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Geschnetzeltes Züricher Art 2,52,58 dazu Röstinchen Salat Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592 |
| | 698 kcal | 699 kcal |

| |
|-------------------------------------|
| Wir wünschen einen Guten Appetit |
| Einrichtungsleitung |
| Küchenleitung |
| Beirat |

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Speiseplan vom 25.02.2019 - 03.03.2019



| Tag | Leichte Vollkost | Vollkost |
|------------|--|---|
| Montag | Tomatencremesuppe ^{51,511,52,58,60} Eier in Senfsoße ^{51,511,52,54,58,60,61} Speckkartoffeln ^{1,2} Salat Götterspeise ¹² | Tomatencremesuppe ^{51,511,52,58,60} Kaiserschmarrn ^{51,511,52,54,58} in Vanillesoße ^{12,52,58} Götterspeise ¹² |
| | 638 kcal | 794 kcal |
| Dienstag | Gemüsebrühe mit Einlage ^{51,511,52,54,58,60} Hausgemachter Erbseneintopf ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} mit Fleischeinlage dazu Brot Nektarinenpudding ^{12,52,58} | Gemüsebrühe mit Einlage ^{51,511,52,54,58,60} Lachsfilet ^{2,51,511,52,55,58,60} Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,511,515,52,58,60} dazu Reis Nektarinenpudding ^{12,52,58} |
| | 714 kcal | 982 kcal |
| Mittwoch | Karottencremesuppe ^{51,511,52,58} Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^{52,58} Salat Apfelmus ² | Karottencremesuppe ^{51,511,52,58} Sülze ^{1,2,12,57,60,61} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58} Bratkartoffeln ¹ dazu Gurkensalat ^{2,61} Apfelmus ² |
| | 400 kcal | 954 kcal |
| Donnerstag | Tomaten-Basilikum-Suppe ^{51,511,52,58,60} Spätzle-Gemüse-Pfanne ^{3,12,51,511,52,54,58,60} in Kräutersoße ^{51,511,52,58,60} Bananenquark ^{12,52,58} | Tomaten-Basilikum-Suppe ^{51,511,52,58,60} Leberkäse ^{1,2,3,16,51,511,52,57,58,60,61} mit Spiegelei ^{2,54} Thymiansoße ^{52,58,60} dazu Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Bananenquark ^{12,52,58} |
| | 844 kcal | 807 kcal |

| |
|----------------------------------|
| Wir wünschen einen Guten Appetit |
| Einrichtungsleitung |
| Küchenleitung |
| Beirat |

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 25.02.2019 - 03.03.2019

| Tag | Leichte Vollkost | Vollkost |
|---------|---|--|
| Freitag | Hühnerbrühe mit Einlage 2,51,511,54,60 Salamipizza 1,2,51,511,52,58 Salat Pfirsiche im Saft 2 | Hühnerbrühe mit Einlage 2,51,511,54,60 Seelachsfilet gebraten 2,51,511,55 in Kräutersoße 51,511,52,58,60 dazu Kartoffeln Rahmspinat 3,12,52,58,60 Pfirsiche im Saft 2 |
| | 844 kcal | 689 kcal |
| Samstag | Tagessuppe 51,511,52,58,60 Schnippelbohneintopf 2,13,60,63 mit Fleischeinlage dazu Brot Joghurtspeise 12,52,58 | Tagessuppe 51,511,52,58,60 Gemüseauflauf mit Hackfleisch und Basilikum-Soße 51,511,52,58,60 Joghurtspeise 12,52,58 |
| | 501 kcal | 908 kcal |
| Sonntag | Kräuterrahmsuppe 51,511,52,58,60 Schweinegeschnetzeltes in Rahm 2,52,58,60 dazu Röstinchen Gemüse 3,12,52,58 Eisdessert Vanille-Schoko 12,52,58 | Kräuterrahmsuppe 51,511,52,58,60 Schweinenacknbraten 2 in Rosmarin-Soße 52,58,60 Rahmwirsing 1,2,51,511,52,58,60 dazu Herzoginkartoffeln 2,51,511,52,54,58 Eisdessert Vanille-Schoko 12,52,58 |
| | 549 kcal | 943 kcal |



| |
|-------------------------------------|
| Wir wünschen einen Guten Appetit |
| Einrichtungsleitung |
| Küchenleitung |
| Beirat |

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

