

# Speiseplan vom 04.11.2024 - 07.11.2024



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	<b>Lauchcremesuppe</b> 51,511,52,58 <b>Grießpudding</b> 12,51,511,52,58 mit heißen Kirschen <b>Bananenquark</b> 12,52,58	<b>Lauchcremesuppe</b> 51,511,52,58 <b>Würstchengulasch mit</b> 16,60,61 <b>Bunte Nudeln</b> 2,3,12,51,511,52,58,60 <b>Bananenquark</b> 12,52,58
	353 kcal	835 kcal
Dienstag	<b>Tageseintopf</b> <b>Kürbiseintopf mit Hackfleisch</b> 52,58,60 dazu Brot <b>Mandelcreme</b> 12,52,57,58	<b>Tageseintopf</b> <b>Fischragout mit</b> 51,511,52,53,55,58,60,61 <b>Gemüse</b> 3,12,52,58 dazu Reis <b>Mandelcreme</b> 12,52,57,58
	566 kcal	631 kcal
Mittwoch	<b>Kohlrabicremesuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Schwäbische Maultaschen</b> 51,511,54,60 mit Schmorzwiebeln 52,58 dazu Gurkensalat 2,61 <b>Götterspeise</b> 12	<b>Kohlrabicremesuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Hacksteak</b> 51,511,54,60,61 dazu Stampfkartoffeln 52,58 und Schwarzwurzeln 51,511,52,58,60 <b>Götterspeise</b> 12
	644 kcal	755 kcal
Donnerstag	<b>Gemüsecremesuppe</b> 51,511,52,58 <b>Spätzle-Gemüse-Pfanne</b> 3,12,51,511,52,54,58,60 <b>Basilikum-Käse-Soße</b> 2,51,511,52,58,60 <b>Herrencreme</b> 12,52,58	<b>Gemüsecremesuppe</b> 51,511,52,58 <b>Kohlroulade</b> 51,511,61 <b>Thymiansoße</b> 52,58,60 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 <b>Herrencreme</b> 12,52,58
	903 kcal	671 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 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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 08.11.2024 - 10.11.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Freitag	<b>Kräuterrahmsuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Gemüselasagne</b> 2,12,58,60 <b>in Bechamel-Soße</b> 51,511,52,58,60 <b>Obstsalat</b>	<b>Kräuterrahmsuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Backfisch mit</b> 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61 <b>Remouladensoße</b> 1,2,4,12,52,54,57,58 <b>Petersilienkartoffeln</b> 52,58 <b>Salat</b> <b>Obstsalat</b>
	574 kcal	1248 kcal
Samstag	<b>Tagessuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Brokkoli-Kartoffel-Auflauf</b> 1,2,12,16,51,511,52,58,60 <b>Zitronencreme</b> 52,58	<b>Tagessuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Grünkohleintopf mit Kohlwurst</b> 1,2,51,511,60 <b>dazu Senf</b> 61 <b>Zitronencreme</b> 52,58
	503 kcal	472 kcal
Sonntag	<b>Hühnerbrühe mit Einlage</b> 2,51,511,54,60 <b>Blumenkohl-Käsemedaillons</b> 1,2,12,51,511,52,54,58 <b>dazu Stampfkartoffeln</b> 52,58 <b>Eisdessert Erdbeer</b> 12,52,58	<b>Hühnerbrühe mit Einlage</b> 2,51,511,54,60 <b>Schweineroulade</b> 3,16,51,511 <b>dazu Mandelkroketten</b> 2,12,51,511,54,59,591 <b>und Rotkohl</b> 2,52,58 <b>Eisdessert Erdbeer</b> 12,52,58
	605 kcal	824 kcal
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 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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 wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!

# Speiseplan vom 11.11.2024 - 14.11.2024



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	<b>Champignonrahmsuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Warmer Apfelstrudel</b> 51,511 in Vanillesoße 12,52,58 <b>Götterspeise</b> 12	<b>Champignonrahmsuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Königsberger Klopse</b> 51,511,54,60,61 dazu Kartoffeln <b>Rote Beete Salat</b> 4,60 <b>Götterspeise</b> 12
	457 kcal	868 kcal
Dienstag	<b>Tagessuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Hausgemachter Erbseneintopf</b> 1,2,3,51,511,515,52,58,60,61 dazu Brot <b>Nektarinenpudding</b> 12,52,58	<b>Tagessuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>paniertes Seelachsfilet mit</b> 2,51,511,55 <b>Senf-Dill-Soße</b> 51,511,52,58,60,61 und Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 <b>Nektarinenpudding</b> 12,52,58
	585 kcal	785 kcal
Mittwoch	<b>Zwiebelsuppe</b> 51,511,515,52,57,58,60 <b>Gemüsepfanne</b> 1,2,12,52,58 in Kräutersoße 51,511,52,58,60 <b>Rosmarinkartoffeln</b> 2 <b>Vanillequark</b> 52,58	<b>Zwiebelsuppe</b> 51,511,515,52,57,58,60 <b>Jägerschnitzel</b> 2,51,511 <b>Bratkartoffeln</b> 1 und Bohnensalat 2 <b>Vanillequark</b> 52,58
	762 kcal	853 kcal
Donnerstag	<b>Tomatencremesuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Gebackener Gemüsestrudel</b> 12,51,511,52,54,58,60 in Bechamel-Soße 51,511,52,58,60 <b>Rote Grütze mit Vanille-Soße</b> 12,52,58	<b>Tomatencremesuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Rostbratwurst</b> 2,16 auf Rahmkohlrabi 51,511,52,58,60 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 <b>Rote Grütze mit Vanille-Soße</b> 12,52,58
	556 kcal	739 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 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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 15.11.2024 - 17.11.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Freitag	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Spaghetti 51,511 in Tomatensoße 2,52,58,60 mit Parmesan 1,52,54,58 Grießpudding 12,51,511,52,58	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Forelle in Butter gebraten 2,51,511,52,55,58 dazu Kartoffeln Salat Grießpudding 12,51,511,52,58
	557 kcal	627 kcal
Samstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Bürgerlicher Gemüseeintopf 2,60 dazu Brot Ananas im Saft	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Kartoffelauflauf mit Sauerkraut und Kasseler 1,2,3,12,52,58,60 Thymiansoße 52,58,60 Ananas im Saft
	397 kcal	635 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Käsespätzle mit Röstzwiebeln 12,51,511,52,54,58 Salat Eisdessert Amarena Kirsch 12,52,58	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Rindergulasch "Wiener Art" 2,51,511,52,58 Rosenkohl und 52,58 dazu Kartoffeln Eisdessert Amarena Kirsch 12,52,58
	947 kcal	721 kcal
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 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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 wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!

# Speiseplan vom 18.11.2024 - 21.11.2024



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Hühnerbrühe mit Einlage <sup>2,51,511,54,60</sup> Kaiserschmarrn <sup>51,511,52,54,58</sup> mit Staubzucker Quarkspeise mit Früchten <sup>12,52,58</sup>	Hühnerbrühe mit Einlage <sup>2,51,511,54,60</sup> Currywurst mit <sup>16</sup> mit Pommes Mayonnaise <sup>2,4,12,54,61</sup> Quarkspeise mit Früchten <sup>12,52,58</sup>
	834 kcal	1063 kcal
Dienstag	Tagessuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Wirsingintopf <sup>52,58,60</sup> dazu Brot Götterspeise <sup>12</sup>	Tagessuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Pangasiusfilet gebraten <sup>2,51,511,55</sup> in Meerrettichsoße <sup>2,13,51,511,52,58,60,63</sup> dazu Kartoffeln Salat Götterspeise <sup>12</sup>
	944 kcal	634 kcal
Mittwoch	Gemüsecremesuppe <sup>51,511,52,58</sup> Schupfnudelpfanne mit <sup>2,51,511,52,54,58,60</sup> in Bechamel-Soße <sup>51,511,52,58,60</sup> Fruchtcoktail <sup>12</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>51,511,52,58</sup> Leberkäse <sup>1,2,3,16,51,511,52,57,58,60,61</sup> Thymiansoße <sup>52,58,60</sup> und Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup> Fruchtcoktail <sup>12</sup>
	455 kcal	680 kcal
Donnerstag	Kartoffelsuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Gnocchi mit Zwiebelschmelze <sup>52,58</sup> Basilikum-Käse-Soße <sup>2,51,511,52,58,60</sup> Salat Erdbeerpudding <sup>12,52,58</sup>	Kartoffelsuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Dicke Bohnen mit Kasseler <sup>1,2,51,511,52,58,60</sup> dazu Stampfkartoffeln <sup>52,58</sup> Erdbeerpudding <sup>12,52,58</sup>
	804 kcal	760 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 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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 22.11.2024 - 24.11.2024

Tag	Menü 1	Menü 2
Freitag	Gemüsebrühe mit Nudeln und Eierstich <sup>51,511,52,54,58,60</sup> Bandnudeln <sup>3,12,51,511,52,58,60</sup> in Hackfleischsoße <sup>2,13,51,511,52,58,60</sup> mit Parmesan <sup>1,52,54,58</sup> Kokoscreme <sup>12,52,58</sup>	Gemüsebrühe mit Nudeln und Eierstich <sup>51,511,52,54,58,60</sup> Schollenfilet Finkenwerder Art <sup>1,3,55</sup> dazu Kartoffeln Salat Kokoscreme <sup>12,52,58</sup>
	810 kcal	1351 kcal
Samstag	Tagessuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Möhreintopf <sup>2,60,63</sup> dazu Brot Birnenwürfel im Saft	Tagessuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Wirsingroulade <sup>2,52,58,61</sup> in Burgunder-Soße <sup>60,63</sup> dazu Kartoffeln Birnenwürfel im Saft
	420 kcal	638 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>51,511,52,54,58,60</sup> Gemüsegulasch mit <sup>51,511,52,58,60</sup> Bandnudeln <sup>3,12,51,511,52,58,60</sup> Eisdessert Erdbeer <sup>12,52,58</sup>	Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>51,511,52,54,58,60</sup> Schweinerollbraten Rahmwirsing <sup>1,2,51,511,52,58,60</sup> dazu Röstinchen Eisdessert Erdbeer <sup>12,52,58</sup>
	731 kcal	812 kcal
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 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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 wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!

# Speiseplan vom 25.11.2024 - 28.11.2024



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Gemüsecremesuppe <sup>51,511,52,58</sup> Milchreis mit Äpfeln <sup>2,52,58</sup> Quarkspeise mit Früchten <sup>12,52,58</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>51,511,52,58</sup> Rührei mit Schinkenstreifen <sup>1,2,16,52,54,58</sup> Rahmspinat <sup>3,12,52,58,60</sup> dazu Kartoffeln Quarkspeise mit Früchten <sup>12,52,58</sup>
	510 kcal	618 kcal
Dienstag	Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>51,511,52,54,58,60</sup> Kartoffel-Eintopf <sup>1,2,52,58,60</sup> dazu Brot Obstsalat	Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>51,511,52,54,58,60</sup> paniertes Seelachsfilet mit <sup>2,51,511,55</sup> Senf-Dill-Soße <sup>51,511,52,58,60,61</sup> dazu Stampfkartoffeln <sup>52,58</sup> Salat Obstsalat
	694 kcal	1054 kcal
Mittwoch	Blumenkohlsuppe <sup>51,511,52,58</sup> Indisches Gemüsecurry <sup>2,60,63</sup> dazu Reis Mandarinen im Saft	Blumenkohlsuppe <sup>51,511,52,58</sup> Himmel und Erde mit <sup>2,13,52,58,63</sup> Blutwurst <sup>1,2,51,511</sup> dazu Gurkensalat <sup>2,61</sup> Mandarinen im Saft
	715 kcal	747 kcal
Donnerstag	Tagessuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Schupfnudelpfanne mit <sup>2,51,511,52,54,58,60</sup> Gemüse <sup>3,12,52,58</sup> Basilikum-Soße <sup>51,511,52,58,60</sup> Vanillepudding <sup>12,52,58</sup>	Tagessuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Sahnegyros mit <sup>2,52,58</sup> Krautsalat und <sup>2,6</sup> Tzatziki <sup>2,4,12,54,61</sup> dazu Reis Vanillepudding <sup>12,52,58</sup>
	639 kcal	798 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 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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 29.11.2024 - 01.12.2024



Tag	Menü 1	Menü 2
Freitag	<b>Kartoffelsuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Ravioli</b> 2,51,511,52,54,58 <b>in Tomatensoße</b> 2,52,58,60 <b>Salat</b> <b>Creme Tiramisu</b> 12,51,511,52,54,58	<b>Kartoffelsuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Schlemmerfilet Bordelaise</b> 55 <b>Blumenkohl und</b> 52,58 <b>Petersilienkartoffeln</b> 52,58 <b>Creme Tiramisu</b> 12,51,511,52,54,58
	663 kcal	679 kcal
Samstag	<b>Tagessuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Käse überbacken</b> 12,51,511,52,58,60 <b>in Bechamel-Soße</b> 51,511,52,58,60 <b>Kokoscreme</b> 12,52,58	<b>Tagessuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Weiß-Bohnen-Eintopf</b> 2,3,51,511,515,52,58,60 <b>mit Fleischeinlage</b> <b>dazu Brot</b> <b>Kokoscreme</b> 12,52,58
	569 kcal	662 kcal
Sonntag	<b>Rinderkraftbrühe mit Einlage</b> 51,511,52,54,58,60 <b>Gemüseroulade mit</b> 2,51,511,52,54,58,60 <b>Tomaten-Paprikasoße</b> 2,3,51,511,515,52,58,60 <b>dazu Stampfkartoffeln</b> 52,58 <b>Walnusseis</b> 12,52,58	<b>Rinderkraftbrühe mit Einlage</b> 51,511,52,54,58,60 <b>Rinderbraten</b> 2,51,511,52,58 <b>in Burgunder-Soße</b> 60,63 <b>dazu Mandelkroketten</b> 2,12,51,511,54,59,591 <b>und Rotkohl</b> 2,52,58 <b>Walnusseis</b> 12,52,58
	982 kcal	909 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 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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