

Speiseplan vom 31.08.2026 - 06.09.2026



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 31.08.		Zucchini gefüllt Kräutersoße 2,51,511,52,58 Salzkartoffeln	Omelette mit Champignons 51,511,52,54,58 Salzkartoffeln	Kompott 12
		250 kcal, 6 g Eiweiß, 11 g Fett, 32 g KH	340 kcal, 17 g Eiweiß, 13 g Fett, 38 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 01.09.		Bewohnerwunsch Zwiebel-Sahne-Hähnchen 2,52,58 Spätzle 52,58	Bewohnerwunsch Eierpfannkuchen mit 51,511,52,54,58 Vanillesoße 52,58	Quarkspeise 12,52,58
		627 kcal, 47 g Eiweiß, 25 g Fett, 53 g KH	513 kcal, 15 g Eiweiß, 7 g Fett, 94 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Mittwoch, 02.09.		Hackfleisch - Gemüse - Nudelpfanne 2,51,511,52,58	Gemüsepizza 1,51,511,52,58,60	Erdbeerpudding 12,52,58
		1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	560 kcal, 19 g Eiweiß, 19 g Fett, 77 g KH	102 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Donnerstag, 03.09.		Leber "Berliner Art" 2,12,51,511 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	vegetarisches Rahmgemüse 52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Cremspeise 52,58
		556 kcal, 36 g Eiweiß, 28 g Fett, 36 g KH	441 kcal, 9 g Eiweiß, 22 g Fett, 49 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Freitag, 04.09.		Matjes mit 1,3,55 Salatbeilage Röstkartoffeln 1	Spinat - Nudelpfanne 51,511,52,58	Schokopudding 52,58
		539 kcal, 18 g Eiweiß, 38 g Fett, 30 g KH	1182 kcal, 40 g Eiweiß, 12 g Fett, 222 g KH	107 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 19 g KH
Samstag, 05.09.	Salat-Vorspeise	gebackener Camembert mit 2,51,511,514,52,58 Preiselbeeren Brot	Gemüsestrudel mit 2,12,51,511,52,54,58,60 Kräutersoße 2,51,511,52,58	Joghurtspeise 12,52,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	668 kcal, 26 g Eiweiß, 35 g Fett, 60 g KH	620 kcal, 15 g Eiweiß, 33 g Fett, 64 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Sonntag, 06.09.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Sauerbraten mit 61 Rotkohl und 2,52,58 Kartoffelklöße 52,58	Nudeln mit Gemüsesugo 51,511	Herrencreme 12,52,57,58
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	521 kcal, 25 g Eiweiß, 13 g Fett, 72 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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 07.09.2026 - 13.09.2026



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 07.09.		Hühnersuppeneintopf mit Nudeln 3,51,511,515,52,58,60	Frühlingsgemüseintopf ⁶⁰	Kompott ¹²
		381 kcal, 23 g Eiweiß, 25 g Fett, 16 g KH	138 kcal, 6 g Eiweiß, 1 g Fett, 23 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 08.09.		Bockwurst mit 1,2,19,52,58 Möhrengemüse und 52,58 Salzkartoffeln	Bewohnerwunsch Germknödel mit 1,51,511 Vanillesoße 52,58	Joghurtspeise 12,52,58
		382 kcal, 14 g Eiweiß, 21 g Fett, 32 g KH	422 kcal, 11 g Eiweiß, 3 g Fett, 88 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 09.09.		Bewohnerwunsch Schweinebauch Rosenkohl und 52,58 Salzkartoffeln	Bewohnerwunsch Möhrenfrikadelle mit 2,51,511,52,54,58 Schnittlauchsoße 3,12,51,511,52,58,61 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Zitronenpudding 52,58
		697 kcal, 39 g Eiweiß, 46 g Fett, 29 g KH	962 kcal, 16 g Eiweiß, 62 g Fett, 82 g KH	97 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Donnerstag, 10.09.		Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven 15,52,54,58 Brot	Götterspeise ¹² Vanillesoße 52,58
		169 kcal, 5 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	322 kcal, 18 g Eiweiß, 17 g Fett, 23 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Freitag, 11.09.		Kibbelinge 51,511,52,54,55,58 Balkangemüse und 52,58,60 Salzkartoffeln	gebratene Gnocchi mit einem Pilzrahmagout 2,52,58	rote Grütze
		593 kcal, 29 g Eiweiß, 24 g Fett, 59 g KH	769 kcal, 13 g Eiweiß, 11 g Fett, 141 g KH	88 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 22 g KH
Samstag, 12.09.	Salat-Vorspeise	Soljanka 1,2,4 Suppenbrötchen	Möhreneintopf mit 2,60,63 Suppenbrötchen	Eis 12,52,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	192 kcal, 15 g Eiweiß, 11 g Fett, 8 g KH	149 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 30 g KH	104 kcal, 1 g Eiweiß, 5 g Fett, 13 g KH
Sonntag, 13.09.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Bewohnerwunsch Zegediener Gulasch mit 2,3,51,511,515,52,58,60 Salzkartoffeln	Blumenkohl-Tomatencurry mit Reis	Quarkspeise 12,52,58
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	441 kcal, 26 g Eiweiß, 22 g Fett, 32 g KH	240 kcal, 8 g Eiweiß, 2 g Fett, 47 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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 14.09.2026 - 20.09.2026



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 14.09.		Linseneintopf mit ^{2,60,61,63} Einlage	Gemüse-Reis-Pfanne mit ⁶⁰ Dip ^{52,58}	Kompott ¹²
		309 kcal, 15 g Eiweiß, 2 g Fett, 52 g KH	242 kcal, 6 g Eiweiß, 6 g Fett, 40 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 15.09.		Bratwurst mit ^{16,60,61} Krautsalat und Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Bewohnerwunsch Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} Pflaumenkompott ²	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		539 kcal, 21 g Eiweiß, 35 g Fett, 33 g KH	519 kcal, 11 g Eiweiß, 4 g Fett, 106 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 16.09.		Hackbällchen und ^{51,511,54,61} Jägersoße Nudeln ^{51,511}	Gemüsepfanne "asiatisch" mit ^{2,51,511,60,61} süß-saurer Soße Reis	Nektarinenpudding ^{52,58}
		266 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett, 44 g KH	1112 kcal, 40 g Eiweiß, 4 g Fett, 223 g KH	100 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Donnerstag, 17.09.		Schweinegeschnetzeltes mit ^{2,52,58,61} Salzkartoffeln	Bewohnerwunsch Polentaschnitte Gemüsetomatensoße Salatbeilage	frisches Obst
		338 kcal, 21 g Eiweiß, 15 g Fett, 28 g KH	131 kcal, 1 g Eiweiß, 11 g Fett, 6 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag, 18.09.		Backfisch mit ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58} Salatbeilage Röstkartoffeln ¹	Kartoffelspalten ² Kräuterquark ^{52,58} Salatbeilage	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58}
		1084 kcal, 23 g Eiweiß, 85 g Fett, 56 g KH	490 kcal, 16 g Eiweiß, 29 g Fett, 40 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Samstag, 19.09.	Salat-Vorspeise	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Einlage	Eierpfannkuchen mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt ^{51,511,52,54,58}	Pudding mit Karamelgeschmack
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	162 kcal, 5 g Eiweiß, 3 g Fett, 28 g KH	309 kcal, 16 g Eiweiß, 10 g Fett, 38 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag, 20.09.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Hirtenrolle mit Schafskäse ^{2,51,511,52,54,58} Tzatziki ^{52,58} Reis	gebratene Champignons in Knoblauchsahnesoße ^{52,58} Baguette ^{51,511}	Grießbrei mit ^{51,511,52,58} Fruchtsoße ²
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	592 kcal, 39 g Eiweiß, 27 g Fett, 49 g KH	416 kcal, 10 g Eiweiß, 29 g Fett, 27 g KH	409 kcal, 13 g Eiweiß, 4 g Fett, 79 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben				

Speiseplan vom 21.09.2026 - 27.09.2026



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 21.09.		Kohlroulade mit ^{51,511,61} Specksoße ^{1,2,12} Salzkartoffeln	Sellerieschnitzel mit ^{2,51,511,52,58,60} Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Kompott ¹²
		561 kcal, 16 g Eiweiß, 32 g Fett, 49 g KH	707 kcal, 13 g Eiweiß, 42 g Fett, 63 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 22.09.		Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Kochschinken ^{1,2,16,51,511,52,58,60}	Bewohnerwunsch Apfelstrudel ^{51,511} Vanillesoße ^{52,58}	Kokosnusscreme ^{52,58}
		342 kcal, 17 g Eiweiß, 17 g Fett, 28 g KH	301 kcal, 5 g Eiweiß, 9 g Fett, 49 g KH	227 kcal, 5 g Eiweiß, 17 g Fett, 13 g KH
Mittwoch, 23.09.		Zucchini-Hackfleischpfanne mit ^{2,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	gebratene Nudeln ^{2,51,511,52,58} Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,511,515,52,58,60,63}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58}
		489 kcal, 27 g Eiweiß, 28 g Fett, 29 g KH	542 kcal, 18 g Eiweiß, 4 g Fett, 105 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 24.09.		Pfannkuchen mit Speck und Zwiebeln ^{1,2,51,511,52,54,58} Salatbeilage	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{52,58} Salatbeilage	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		132 kcal, 2 g Eiweiß, 11 g Fett, 6 g KH	473 kcal, 18 g Eiweiß, 19 g Fett, 55 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Freitag, 25.09.		Fischfrikadelle ^{2,51,511,52,55,58} Speckbohnen ^{1,52,58} Salzkartoffeln	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,511,52,54,58,61} Möhrengemüse und ^{52,58} Kräuterkartoffelpüree ^{2,52,58,63}	Pudding mit Nussaroma
		222 kcal, 9 g Eiweiß, 6 g Fett, 31 g KH	733 kcal, 23 g Eiweiß, 25 g Fett, 97 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag, 26.09.	Salat-Vorspeise	Weißkohleintopf mit ^{2,52,58,60} Einlage	Schmorkohl und ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Cremspeise ^{52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	172 kcal, 4 g Eiweiß, 8 g Fett, 20 g KH	193 kcal, 6 g Eiweiß, 2 g Fett, 36 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Sonntag, 27.09.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Bewohnerwunsch Hähnchenschnitzel Hawaii -Art ^{2,52,58} Currysoße ^{1,2,12,51,511,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Rösti an Salat mit Lachs und Sauerrahm ^{2,51,511,52,54,55,58}	Eis ^{12,52,58}
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	598 kcal, 34 g Eiweiß, 20 g Fett, 66 g KH	732 kcal, 28 g Eiweiß, 48 g Fett, 45 g KH	104 kcal, 1 g Eiweiß, 5 g Fett, 13 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben				

Speiseplan vom 28.09.2026 - 04.10.2026



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 28.09.		Nudeln ^{51,511} Tomatensoße ^{2,51,511,52,58}	Asiatische Frühlingsrolle mit ^{51,511,54,57} süß-saurer Soße Reis	Kompott ¹²
		354 kcal, 9 g Eiweiß, 14 g Fett, 47 g KH	535 kcal, 10 g Eiweiß, 10 g Fett, 99 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 29.09.		Haxe mit ⁶¹ bayrisch Kraut und ² Salzkartoffeln	mediterrane Bulgurpfanne mit Dip ^{51,511}	Quarkspeise ^{12,52,58}
		514 kcal, 29 g Eiweiß, 25 g Fett, 42 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Mittwoch, 30.09.		Currywurst ^{2,51,511,52,58,61} Röstinchen	Bewohnerwunsch Grießsuppe mit Obst ^{51,511,52,58}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
		2010 kcal, 31 g Eiweiß, 14 g Fett, 430 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	96 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Donnerstag, 01.10.		Jägerschnitzel mit ^{2,51,511} Spätzle ^{52,58}	Blumenkohl-Käsemedaillon mit ^{2,51,511,52,54,58} Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Stracciatellacreme ^{52,58}
		555 kcal, 24 g Eiweiß, 27 g Fett, 53 g KH	688 kcal, 18 g Eiweiß, 35 g Fett, 72 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag, 02.10.		gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße ^{2,51,511,52,55,58,60} Broccoligemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Gemüse - Kartoffel - Frittata ^{52,54,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		661 kcal, 35 g Eiweiß, 38 g Fett, 40 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Samstag, 03.10.	Salat-Vorspeise	Steckrübeneintopf mit ^{2,60} Suppenbrötchen	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Suppenbrötchen	Tiramisu ^{51,511,52,54,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	128 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 19 g KH	101 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 17 g KH	439 kcal, 9 g Eiweiß, 8 g Fett, 83 g KH
Sonntag, 04.10.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Schweinenacknbraten mit ⁶¹ Erbsen-Möhren und ^{52,58} Salzkartoffeln	Kräuterrührei ^{2,52,54,58} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Sahnepudding ^{52,58}
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	462 kcal, 27 g Eiweiß, 21 g Fett, 38 g KH	414 kcal, 17 g Eiweiß, 22 g Fett, 33 g KH	101 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (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				