



























	Menü A	Menü B	Schonkost/ Diabetikerkost	Vegetarische Kost
Montag 02.04.2018	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag
Dienstag 03.04.2018	Geflügel- Gemüseintopf * mit Porree, Paprika, Möhren, Zucchini, Wirsing, Zwiebeln, Kartoffelwürfel 9 3BE	"Ostfriesischer Hüdel" * 3 kl. gegarter Hefe- klöße mit Vanillesauce und warmen Birnen- kompott 1(W),3,7 a/z/8BE	Hähnchenschenkel * mit heller Rahmsauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3BE	Schupfnudel- gemüsepfanne * mit Bohnen, Möhren, Lauch und Kräuter 1(W),3,9 7,5BE
Mittwoch 04.04.2018	Schweinehacksteak "Big Rib" an Paprika-Tomaten- sauce, dazu Langkorn- reis 1(W),3,7,9,10 8,5BE	Gebratenes Lachsfilet * an Dillsauce, dazu Broccoli und Kar- toffeln 1(W),4,7,9 3,5BE	Geflügel- fleischkäse * in heller Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree 1(W),7,9 b/c/j/3BE	Gemüse- Maultaschen * mit zartem Gemüse gefüllt in leichter Friskäsesauce 1(W),3,7,9 6,5BE
Donnerstag 05.04.2018	Schnitzel "Wiener Art" mit brauner Sauce, dazu Rahmerbsen und Salzkartoffeln 1(W),7,9 a/5,5BE	Wirsingroulade in Specksauce mit Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	"Ammerländer Hühnersuppen- eintopf" * mit Gemüse und Mu- schelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	Tortelloni Tricolore Formaggio * gefüllt mit Käse, Speisequark und Ge- würzen, dazu Pestos- sahnesauce 1(W),3,7,9 8,5BE
Freitag 06.04.2018	Krakauer mit dunkler Sauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),7,9 a/b/c/lj/3,5BE	"Berner Pfanne" * Hähnchen- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),7,9 4BE	Gedünstetes Kabeljaufilet * in Kräutersauce mit Kartoffelpüree und einem Blattsalat 1(W),3,4,7,10 c/3BE	Deftige veg. Erbsen- suppe * mit Zwiebeln und Kartoffelwürfel 9 3,5BE



























Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chininhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andel(n), (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	Menü A	Menü B	Schonkost/ Diabetikerkost	Vegetarische Kost
Montag 09.04.2018	 Putenschnitzel "Jäger Art" * mit Champignon- rahmsauce, dazu Erb- sen und Salzkartoffeln 1(W),7,9,12 a/b/c/e/3,5BE	 Deftige Gyrossuppe mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und ein Brötchen 1(W),9 a/3,5BE	 3 Hackbällchen in heller Gemüsesauce, dazu Reis 1(W),7,9,10 6BE	  2 Pastinaken-Steck- rüben-Rösti* mit gebutterten Möhrenscheiben und Stampfkartoffeln 1(W,H),3,9 5BE
Dienstag 10.04.2018	  3 hausgemachte Reibekuchen * mit Apfelmus 1(W),3 c/7,5BE	 Gebratene Hähnchenkeule * in Geflügelsauce mit Blumenkohl in Mehl- schwitze, dazu Kartoffeln 1(W),7,9 a/b/3BE	 Gekochtes Rindfleisch * in Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1(W),7,12 c/e/h/3BE	  Spaghetti "Napoli" * mit Tomaten- Basilikumsauce, dazu Parmesan und einen Tomatensalat 1(W),7 b/9,5BE
Mittwoch 11.04.2018	 Schweinekotelett mit Pellkartoffelsalat und einer Portion Senf 1(W),3,10 b/4,5BE	 Huhnfleisch "Gärtnerin Art" * in Rahmsauce mit bunten Gemüse- Nudeln 1(W),7,9 a/6,5BE	 Frischer Möhreneintopf mit Fleischeinlage 7,9 c/2BE	  Überbackener Kartoffel- Spinatauflauf * mit Zwiebeln, Muskat und Knoblauch 3,7,9 3BE
Donnerstag 12.04.2018	 Lasagne "al Forno" mit Hackfleisch und Béchamelsauce 1(W),3,7,9 4,5BE	 "Hausmacher Gulasch vom Schwein" mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	 Gebratenes Rotbarschfilet * in milder Currysauce, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat 1(W),3,4,7,9,10 3,5BE	  Rührei * mit Leipziger Allerlei, dazu Kartoffelpüree mit Schnittlauch 3,7,9 c/3,5BE
Freitag 13.04.2018	 Herzhafte Linsensuppe mit einer Bockwurst 9 b/c/3BE	 Pan. Seelachs "Cordon Bleu" mit Käse-Schinken- füllung in Kräuter- sauce, dazu Kartoffeln und Gurkensalat 1(W),3,4,7,10 b/j/5,5BE	 Geflügel- bratwurst * mit brauner Sauce, Fingermöhren und Kartoffelpüree 1(W),7,9 a/c/3BE	  Vollkornspirelli * in cremiger Käse- Spinatsauce, dazu Gurkensalat 1(W),6,7,9,12 b/c/e/6,5BE


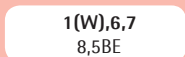

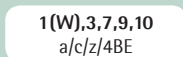

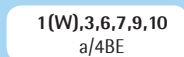


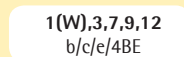





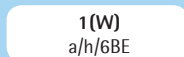


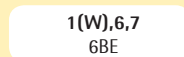


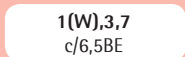

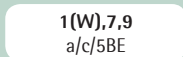

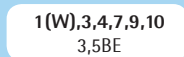


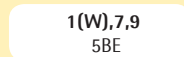




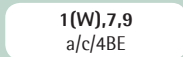

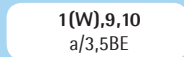


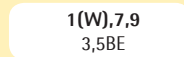



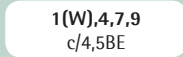

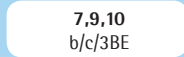


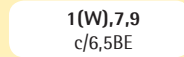
Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andel(n), (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	Menü A	Menü B	Schonkost/ Diabetikerkost	Vegetarische Kost
Montag 16.04.2018	 Berliner Currywurst mit Gewürzketchupsauce, dazu Balkan- gemüse und Kartoffel- püree 1(W),7,9 b/c/j/z/4,5BE	 Hühnerfrikassee "klassisch" * mit Möhren, Cham- pignons und Spargel, dazu Reis 1(W),7,12 b/c/e/6,5BE	 Leber- geschnetzeltes in Apfelsauce mit Kartoffeln und Möhrensalat 1(W),7 a/c/3,5BE	  Ricotta- Tortellini * in Kräuterrahmsauce, dazu Möhrensalat 1(W),3,6,7 10BE
Dienstag 17.04.2018	 Zigeunerschnitzel in pikanter Zigeuner- sauce mit Paprikastrei- fen, dazu Kartoffel- püree 1(W),7 z/5,5BE	 Hähnchenbrust * "Florentiner Art" auf Blattspinat in Rahm, dazu Kartoffeln 1(W),6,7,9 c/3BE	  Eieromelette * auf Tomaten- Paprikaragout, dazu Kartoffelpüree 1(W),3,7 c/3,5BE	  2 Bio Polenta-Käse- schnittchen * auf Lauchragout, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7,9 6,5BE
Mittwoch 18.04.2018	 Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,9,10 4,5BE	 Pan. Seehechtfilet (Hoki) * mit Kräutersauce und Erbsen, dazu Salz- kartoffeln 1(W),4,7,9 5BE	 Putengulasch * in Geflügelrahm- sauce, dazu Finger- möhren und Kartoffeln 1(W),9 a/3,5BE	  Vollkorn- makkaroni "Rosso" * mit cremiger Cherry- tomaten-Paprikasauce 1(W),7 7,5BE
Donnerstag 19.04.2018	 Spaghetti "Carbonara" mit Schinken- Sahnesauce, dazu einen Gurkensalat 1(W),3,7,10 c/b/j/7,5BE	 Geflügelbratwurst * mit Sauce, dazu Rahm- wirsing und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7,9 c/2,5BE	  "Gärtnerauflauf" * m. Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Käse über- backen 3,7,9 3BE
Freitag 20.04.2018	 Klassische Gulaschsuppe mit einem Brötchen 1(W),9 a/6BE	 Herzhafte Hähnchenpfanne * mit Karotten, Zwie- beln, Pilzen, Zucchini, dazu Spirelli 1(W),9,12 a/b/c/e/6,5BE	 Gedünsteter Schellfisch * in Petersiliensauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln 1(W),3,4,7,9,10 a/3,5BE	  3 Gemüse- Kräuterbällchen * in Petersiliensauce, dazu Kartoffelpüree 1(W),3,7,9 c/4,5BE












Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	Menü A	Menü B	Schonkost/ Diabetikerkost	Vegetarische Kost
Montag 23.04.2018	 Spaghetti "Bolognese" mit Hackfleischsauce  1(W),6,7 8,5BE	 Geflügel-frikadelle * in Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffeln  1(W),3,7,9,10 a/c/z/4BE	 Putensteak * in Sauce, mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln  1(W),3,6,7,9,10 a/4BE	  Vollkornbratling* mit Waldpilzrahmsauce, dazu Kartoffelpüree  1(W),3,7,9,12 b/c/e/4BE
Dienstag 24.04.2018	 Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und einem Mehrkornbrötchen  1(W,R,G,H),7,9,11 6BE	 Hähnchen-Cordon bleu * mit Geflügelrahmsauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln  1(W),7,9 a/b/5BE	 Schweinegulasch mit Spiralnudeln und Bohnensalat  1(W) a/h/6BE	  Vegane Raviolini "Ratatouille" * mit Zucchini, Tomate, Peperoni, Zwiebel gefüllt in Tomatensauce  1(W),6,7 6BE
Mittwoch 25.04.2018	  3 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus  1(W),3,7 c/6,5BE	 Rahmschnitzel mit heller Rahmsauce, Erbsen & Möhren, dazu Kartoffelpüree  1(W),7,9 a/c/5BE	 Gebratenes Seelachsfilet * in Tomatensauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat  1(W),3,4,7,9,10 3,5BE	  3 Kartoffel-Champignontaschen * mit buntem Rahmgemüse  1(W),7,9 5BE
Donnerstag 26.04.2018	  "Chili sin Carne" Sojahackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis  1(W),6,7,9 6BE	 Grobe Bratwurst mit Bratensauce, dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln  1(W),7,9 a/c/4BE	 Hackbraten in Sauce mit Broccoli und Salzkartoffeln  1(W),9,10 a/3,5BE	  Spinatlasagne * Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken  1(W),7,9 3,5BE
Freitag 27.04.2018	 Rigatoni "casa linga" * Ital. Röhrennudeln mit Putenfleisch, Zwiebeln und Tomatensahnesauce  1(W),7 7,5BE	 Backfisch * mit Remoulade, dazu Erbsen und Kartoffelpüree  1(W),4,7,9 c/4,5BE	 "Hausgemachte Kartoffelsuppe" mit einer Bockwurst  7,9,10 b/c/3BE	  Gemüse-schnitzel * in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln  1(W),7,9 c/6,5BE

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzlich. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), **1** = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (**W**eizen, (**R**oggen, (**H**afer, (**K**amut, (**D**inkel, (**G**erste, (**Hy**)bridstämme, **2** = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, **3** = Eier und Erzeugnisse daraus, **4** = Fische und Erzeugnisse daraus, **5** = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, **6** = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, **7** = Milch und Erzeugnisse daraus, **8** = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (**M**andeln, (**H**aselnüsse, (**W**alnüsse, (**K**aschunüsse, (**P**ekannüsse, (**Pa**)ranüsse, (**Pi**)stazien, (**Ma**)cademia- oder Queenslandnüsse, **9** = Sellerie und Erzeugnisse daraus, **10** = Senf und Erzeugnisse daraus, **11** = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **12** = Schwefeldioxid und Sulfite, **13** = Lupinen und Erzeugnisse daraus, **14** = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	Menü A	Menü B	Schonkost/ Diabetikerkost	Vegetarische Kost
Montag 30.04.2018	 Pikanter Senfbraten mit Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),9,10 a/3,5BE</div>	 "Geb. Frühlingsuppe" Möhren, Frühlings- zwiebeln, Spargel, Sellerie, Schinkenstr., Petersilie, ein Brötchen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7,9 b/c/3,5BE</div>	 Hähnchenschenkel * in Geflügelsauce mit Möhrenscheiben und Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7,9 a/c/6,5BE</div>	  Milchreis "Vanille" * mit warmen Pfirsichstückchen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">7 a/7BE</div>
	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>
	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>
	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>
	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>	  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; height: 20px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), **1** = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (**W**eizen, (**R**oggen, (**H**afer, (**K**amut, (**D**inkel, (**G**erste, (**Hy**)bridstämme, **2** = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, **3** = Eier und Erzeugnisse daraus, **4** = Fische und Erzeugnisse daraus, **5** = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, **6** = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, **7** = Milch und Erzeugnisse daraus, **8** = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (**M**andeln, (**H**aselnüsse, (**W**alnüsse, (**K**aschunüsse, (**P**ekannüsse, (**Pa**)ranüsse, (**Pi**)stazien, (**Ma**)cademia- oder Queenslandnüsse, **9** = Sellerie und Erzeugnisse daraus, **10** = Senf und Erzeugnisse daraus, **11** = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **12** = Schwefeldioxid und Sulfite, **13** = Lupinen und Erzeugnisse daraus, **14** = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.