





















































	Menü A	Menü B	Schonkost/ Diabetikerkost	Vegetarische Kost
Montag 01.04.2019	 "Chili con Carne" Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7BE	 Wirtshausbraten vom Schwein in Pilzsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln 1(W),12 a/b/c/e/3BE	 Hähnchenkeule * mit Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Wok-Gemüse "Asia" * in Sojasauce und Vollkornnudeln 1(W),6 a/b/8BE
Dienstag 02.04.2019	  3 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus 1(W),3,7 c/6,5BE	 Schnitzel "Wiener Art" mit brauner Sauce, dazu BIO-Erbsen und Salzkartoffeln 1(W) a/5BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	  Schupfnudel- gemüsepfanne * mit Bohnen, Möhren, Lauch und Kräuter 1(W),3 7,5BE
Mittwoch 03.04.2019	 Lasagne "al Forno" mit Hackfleisch und Béchamelsauce 1(W),3,7 4,5BE	 Fischnpfanne „Sylt" mit Alaska-Seelachs Filetstückchen, Kartof- feln (frittiert), Gemüse, Speck und Kräutern 4,9 2,5BE	 "Ammerländer Hühnersuppen- eintopf" * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	  Quinoa-Erbsen- Frikadelle* mit heller Rahmsauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W),7,9 4,5BE
Donnerstag 04.04.2019	 "Dörstampf Wuddels" * Hausgemachter Möhreneintopf mit Geflügelhackfleisch- bällchen 1(W),3,7,9 2,5BE	 Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,9,10 4,5BE	 Geflügel- fleischkäse * in heller Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),7 b/c/j/3,5BE	  BIO-Vollkornspirelli * in cremiger Käse- Spinatsauce mit Kirschtomaten 1(W),7 8BE
Freitag 05.04.2019	 Krakauer mit dunkler Sauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),7 a/b/c/lj/3,5BE	 Herzhafte Hähnchenpfanne * mit Karotten, Zwie- beln, Pilzen, Zucchini, dazu Wildreis 1(W),12 a/b/c/e/6,5BE	 Gedünstetes Seelachsfilet * in Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat 1(W),3,4,7,10 3,5BE	  Pikanter mediterraner Kartoffelaufauf * mit Paprika, Zucchini, Chili und Sahnesauce, mit Käse überbacken 3,7 4,5BE


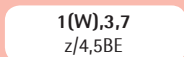

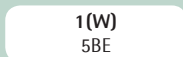

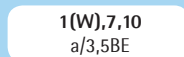




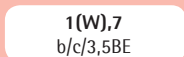






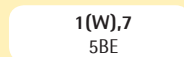

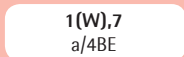

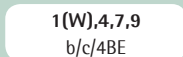

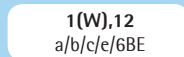


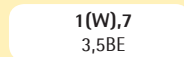

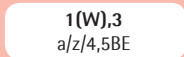

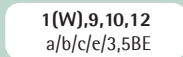

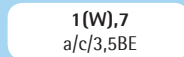


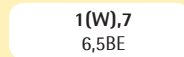

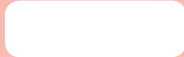



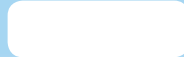


Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärtzt“, 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)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 08.04.2019	 Mecklenburger Graupensuppe * mit Rindfleisch, dazu ein Brötchen 1 (W,G),9 7,5BE	 Schweineleber "Berliner Art" auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree 1 (W),7 a/c/4BE	 Putengeschnetzeltes * in Sauce, dazu Möhren und Spirelli 1 (W) a/6,5BE	  Gemüse-medailion * in Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln 1 (W),3,7,9 4,5BE
Dienstag 09.04.2019	 Bayrischer Fleischkäse in Sauce, auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffeln 1 (W) a/b/c/j/z/3,5BE	 Geflügelbratwurst * mit Sauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1 (W),7,9 a/3,5BE	 3 Hackbällchen in heller Gemüsesauce, dazu Reis 1 (W),7,9,10 7,5BE	  Lasagne "Colorato" * mit Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken 1 (W),3,7 3,5BE
Mittwoch 10.04.2019	 "Grau Arfen Eintopf" mit grauen Erbsen, Kartoffeln, Zwiebeln und einer Scheibe Bauchspeck 9 b/c/3BE	 "Berner Pfanne" * Hähnchengeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1 (W),7 4BE	 Gebratenes Rotbarschfilet * in milder Currysauce, dazu junge BIO-Erbsen und Salzkartoffeln 1 (W),4,7 3,5BE	  Blumenkohl-Käse-medailion * mit Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree 1 (W),3,7,9 5BE
Donnerstag 11.04.2019	 Grillschnecke vom Schwein in Bratensauce mit grünen Bohnen und Kartoffeln 1 (W),7 a/d/3,5BE	 Geflügelhacksteak * in Rahmsauce, dazu Risi-Pisi (Reis mit Erbsen & Möhrenwürfel) 1 (W),3,7,10 a/5,5BE	  2 gekochte Eier * in Senfsauce, dazu Spinat und Kartoffelpüree 1 (W),3,7,10 3,5BE	  Spätzle-Pilzpfanne * mit Spätzle, Champi., Stockschwämmchen herzhafte gewürzt 1 (W),3,9 6,5BE
Freitag 12.04.2019	 Herzhafte Linsensuppe mit einer Bockwurst 9 b/c/3BE	 Kutterfisch-frikadelle * mit Erbsen in Rahm, dazu Kartoffeln 5,5BE	 Gekochtes Rindfleisch * in Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1 (W),7,12 a/c/e/h/3BE	  1 Valess "Gouda" Filet (pan.) * mit Käsefüllung, dazu Retrogemüse und Kartoffelpüree 1 (W,H),3,7 4BE

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 = „caffein-haltig“, 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 15.04.2019	 2 große Leberklöße mit Sauce, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln  1(W),3,7 z/4,5BE	 Putenschnitzel "Utrechter Art" * mit Champignons und Zwiebeln in Sahne- sauce, dazu Kartoffeln  1(W) 5BE	 Hackbraten in Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),7,10 a/3,5BE	  Kartoffel-Möhren- Laucheintopf * mit Crème fraiche und Kurkuma  7 3,5BE
Dienstag 16.04.2019	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln  1(W),7 b/c/3,5BE	 Hühnerfrikassee "klassisch" * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis  1(W),7,12 b/c/e/6,5BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage  7 2,5BE	  3 Kartoffeltaschen "Tomate- Mozzarella" * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce  1(W),7 5BE
Mittwoch 17.04.2019	 Große Bratwurst mit Bratensauce, dazu Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln  1(W),7 a/4BE	 "Ditzumer Fischtopf" Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln, Möhren, dazu Salzkartoffeln  1(W),4,7,9 b/c/4BE	 Hähnchenbrustfilet "natur" * in Champignonsauce mit Erbsen, dazu Reis  1(W),12 a/b/c/e/6BE	  Spinatlasagne * Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken  1(W),7 3,5BE
Donnerstag 18.04.2019	 „Berliner Bulette“ mit Bratensauce, dazu Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln  1(W),3 a/z/4,5BE	 "Osterfehtjer Putengulasch" * in Senf-Sahnesauce mit Zwiebeln, Erbsen, Champig., Petersilie, dazu Salzkartoffeln  1(W),9,10,12 a/b/c/e/3,5BE	 Leber- geschnetzeltes in Apfelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrensalat  1(W),7 a/c/3,5BE	  "Buntes Gemüseragout" * in feiner Kerbsauce, dazu Langkornreis  1(W),7 6,5BE
Freitag 19.04.2019	 Karfreitag 	 Karfreitag 	 Karfreitag 	 Karfreitag 

























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.

	Menü A	Menü B	Schonkost/ Diabetikerkost	Vegetarische Kost
Montag 22.04.2019	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag
Dienstag 23.04.2019	"Münsterländer Wirsingepotpf" mit Kartoffelwürfel und Mettwurst- scheiben	Gebratenes Putenbrustfilet * in Geflügelsauce, dazu gebutterte Möhren- scheiben und Salz- kartoffeln	Eieromelette * auf Spinat, dazu Kartoffeln	Vegetarische Kohl- roulade * in Kümmelsauce, dazu Salzkartoffeln
Mittwoch 24.04.2019	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken- Sahnesauce	Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelsauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln	Gebratenes Seelachsfilet * in Dillsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln	Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni
Donnerstag 25.04.2019	Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle * in brauner Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Putengeschnetzeltes * in Sauce, mit Erbsen und Reis	Spaghetti "Napoli" * mit Tomaten- Basilikumsauce, dazu einen Blattsalat
Freitag 26.04.2019	"Upstövt Kohlrobi mit Ballkes" Kohlrobi in Mehl- schwitze mit 5 Hackbällchen, dazu Kartoffeln	Pan. Schollenfilet * auf Rahmspinat, dazu gebutterte Kartoffeln	Frikadelle in Sauce mit Finger- möhren und Salz- kartoffeln	Bunte Paprikaquiche * mit Paprika, Crème fraiche, Thymian und Muskatnuss

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)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 29.04.2019	 „Schlemmer- Putenschnitzel“ * pan. Putenschnitzel an holländischer Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3,7 5BE	 Frühlingseintopf mit Kassler mit Kohlrabi, Möhren, Kartoffel- und Kassler- würfel, Crème légère 7 b/c/2BE	 Geflügel- bratwurst * in Geflügelsauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	  Nudelgratin „del Sol“ * Makkaroni mit Grill- gemüse, fruchtiger Tomatensauce und Käse überbacken 1(W),7 6,5BE
Dienstag 30.04.2019	 „Tortellini Tricolore“ * mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Parmesan- sauce 1(W),3,7,9 8BE	 Schweine „Cordon bleu“ mit Rahmsauce, dazu gebutterte Möhren- scheiben und Stampf- kartoffeln 1(W),7 a/b/c/4,5BE	 Hackbraten in Sauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),10 a/4BE	  Blumenkohl im Backteig * mit Béchamelsauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 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 zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „caffein-haltig“, 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**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.