

# Speiseplan Juni 2022 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.06.2022	<b>Lasagne "al Forno" mit Hackfleisch</b>	500	698,00	41,70	35,40	54,40	4,5	1(W),3,7
	und Béchamelsauce							
	<b>Gesamt</b>		698,00	41,70	35,40	54,40		
	<b>"Köttbullar" Rinderhackfleischbällchen</b>	200	256,00	18,80	19,50	13,60	5	1(W,H),3,7,a
	in Rahmsauce,							
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und Preiselbeergelee	50	91,00	0,13	0,13	22,00		
	<b>Gesamt</b>		461,00	21,13	21,43	57,20		
	<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b>	130	120,00	27,00	1,00	0,00	3,0	1(W),4
	mit milder Estragonsauce,	100	51,00	1,40	3,00	5,00		1(W),3,7
	dazu Zucchinirahmgemüse	100	52,00	1,40	3,00	5,10		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		363,00	33,80	7,20	38,50		
	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b>	145	193,00	8,70	4,50	29,40	5,5	1(W),3,7,9
	mit Béchamelsauce,	100	146,80	6,10	9,90	8,00		1(W),3,7
und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40	7		
<b>Gesamt</b>		479,80	18,80	14,60	65,80			
02.06.2022	<b>Labskaus Corned Beef, Rote Beete, Kartoffeln gestampft,</b>	400	284,00	15,60	7,20	39,60	3,5	b,c,h,7
	dazu eine Gewürzgurke	30	4,80	0,20	0,10	0,50		b,h
	und Matjes	100	214,00	12,80	18,00	0,00		b,4,7
	<b>Gesamt</b>		502,80	28,60	25,30	40,10		
	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b>	120	219,00	21,60	7,80	15,60	5,0	1(W),3
	in heller Rahmsauce	100	51,00	1,30	3,00	5,00		1(W),3,7
	dazu Rahmerbsen	150	152,00	6,30	10,40	8,60		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		562,00	33,20	21,40	57,60		
	<b>Frischer Möhreintopf</b>	420	141,00	5,10	1,40	24,90	3,0	7
	mit Geflügelhackbällchen	100	270,00	15,00	18,00	12,00		1(W),3,7,10
	<b>Gesamt</b>		411,00	20,10	19,40	36,90		
	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf mit Feta</b>	500	562	8,2	34,6	42,4	3,5	3,7
Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken								
<b>Gesamt</b>		562,00	8,20	34,60	42,40			
03.06.2022	<b>Herzhafte Linsensuppe</b>	500	515,00	25,30	27,80	37,30	3,0	9
	und eine Geflügelbockwurst	50	122,00	7,50	10,00	0,50		9,b,c,j
	<b>Gesamt</b>		637,00	32,80	37,80	37,80		
	<b>Gebratenes Alaska-Seelachsfilet</b>	150	174,00	21,60	1,50	18,50	5,0	1(W),4
	an Petersiliensauce,	100	77	1,6	4,4	8,1		1(W),3,7
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	1,20	3,90		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		427,00	31,90	7,30	58,90		
	<b>Hähnchenschenkel</b>	210	208,00	21,80	13,40	0,00	3,5	
	mit Sauce,	100	46,60	0,66	0,13	10,26		1(W),a
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<b>Gesamt</b>		432,60	29,56	14,83	42,76			
<b>BIO-Rigatoni "Zucchini"</b>	300	364,00	14,00	3,20	67,00	7,0	1(W)	
mit Zwiebel-,Tomate-, Zucchini-, Basilikum-Knoblauchsauce	200	116,00	4,80	2,10	14,40			
<b>Gesamt</b>		480,00	18,80	5,30	81,40			

# Speiseplan Juni 2022 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.06.2022	<b>Schnippelbohneintopf</b>	400	146,00	5,80	1,20	33,20	3,0	7
	mit Fleischeinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	<b>Gesamt</b>		275,00	22,10	8,20	33,20		
	<b>Geflügelbratwurst</b>	100	234,00	17,00	18,00	1,00	4,0	7,9
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Pastinakengemüse	100	80,00	1,80	1,10	12,50		
	Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		495,30	23,50	21,80	45,90		
	<b>Schweinegulasch</b>	230	234,30	25,20	13,10	4,00	6,0	a,1(W)
	mit Spiralnudeln	200	306,00	10,00	0,80	64,80		1(W)
	und Wachsbohnsalat	80	25,00	2,00	0,10	6,00		h
	<b>Gesamt</b>		565,30	37,20	14,00	74,80		
<b>Bio-Polenta-Käseschnitten</b>	75	139,00	3,45	5,65	17,25	4,5	1(W),3,7	
auf Gemüseragout,	200	106,00	8,10	5,10	8,60			
dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<b>Gesamt</b>		385,00	15,55	10,95	54,25			
05.06.2022	<b>Rosmarin-Putenbraten</b>	100	101,00	22,00	1,40	0,00	3,5	
	in Rahmsauce,	100	51,00	1,30	3,00	5,00		1(W),3,7,a
	dazu Pariser Karotten	100	43,00	0,60	0,30	8,50		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		335,00	27,90	4,90	41,90		
	<b>Frischer Spargel</b>	200	44,00	4,80	0,40	8,20	4,0	
	mit einem kleinen Schnitzel,	60	99,00	10,20	3,00	8,16		1(W)
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und Sauce Hollandaise	80	196,00	1,00	20,10	3,12		3,7
	<b>Gesamt</b>		479,00	20,00	23,70	47,88		
	<b>Kräuterbraten</b>	150	207,00	24,50	11,80	0,00	3,0	
	in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Leipziger Allerlei	150	38,00	3,10	1,10	4,10		1(W),7,3
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<b>Gesamt</b>		426,30	32,30	15,60	36,50			
<b>Serviettenknödel *</b>	225	461,00	14,20	19,60	49,60	4,5	1(W),3,7	
mit Champignons á la Creme	200	82	3,1	5,6	6,8		1(W),3,7,9,12,b,c,e	
<b>Gesamt</b>		543,00	17,30	13,70	55,40			
06.06.2022	<b>Carréebraten "Jäger Art"</b>	150	203,00	24,60	11,60	0,00	4,0	
	in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Mischgemüse mit Pilzen	100	43,00	3,00	0,80	4,60		
	und Knödel	350	260,00	15,30	4,40	40,00		1(W),3
	<b>Gesamt</b>		547,3	43,6	19,3	48,60		
	<b>Lammhacksteak</b>	70	137,00	11,90	7,00	6,00	4,0	1(W),3
	mit Ratatouille-Gemüse	200	104	4,1	1,3	13,8		
	dazu Rosmarinkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		381,00	20,00	8,50	48,20		
	<b>Kalbsragout</b>	200	210,00	23,90	11,60	2,30	3	a,1(W)
	mit Romanesco	150	33,00	3,75	0,50	5,80		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		383,00	31,65	12,30	36,50		
	<b>Frischer Spargel</b>	200	44,00	4,80	0,40	8,20	3,5	7
dazu leichte holländische Sauce mit Frühlingszwiebeln	80	196,00	1,00	20,10	3,12	1(W),3,7		
und Butterkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<b>Gesamt</b>		380,00	9,80	20,70	39,72			

# Speiseplan Juni 2022 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.06.2022	<b>Nudelpfanne mit Hähnchenbrust</b>	500	586,00	24,40	7,10	69,40	6,0	1(W)
	mit Penne, Knoblauch, Broccoli, Paprika und Tomatenwürfel							
	<i>Gesamt</i>		586,00	24,40	7,10	69,40		
	<b>Krakauer</b>	100	345,00	14,70	30,30	0,80	3,5	b,c,a,j
	dunkler Sauce	100	41,30	7,00	2,50	4,00		a, 1(W)
	dazu Rahmwirsing	150	61,8	2,9	2,22	8,2		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		588,10	28,60	35,22	41,40		
	<b>Rührei</b>	80	116,00	8,80	7,20	4,00	2,5	3,7,9
	mit Spinat	150	53,40	4,10	2,60	3,50		1(W),7
dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60	7		
<i>Gesamt</i>		283,40	15,10	11,60	29,10			
<b>"Italienische Tomatensuppe" mit Frischkäse und Reiseinlage</b>	500	290,00	7,40	7,10	29,10	2,5	7	
<i>Gesamt</i>		290,00	7,40	7,10	29,10			
08.06.2022	<b>Jägerschnitzel</b>	120	262,00	19,20	12,00	19,20	5,0	1(W)
	in Champignonrahmsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		c,b,e,a,12,1,3,7
	dazu Erbsen	130	75,00	7,50	1,40	8,30		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		513,70	32,10	15,70	59,40		
	<b>Merlan Fischfilet (paniert)</b>	150	291,00	27,00	3,60	33,00	5,5	1(W),4
	mit Zucchini-Möhrengemüse in Rahm,	150	58,7	1,8	2,3	4,6		1(W),3,7
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		489,70	32,80	6,10	66,00		
	<b>Rindergeschnetzeltes</b>	200	210,00	23,90	11,60	2,30	6,0	a,1(W)
dazu Prinzessbohnen	150	60,60	3,80	2,70	5,40			
dazu Spiralnudeln	200	306	10	0,8	64,8	1(W)		
<i>Gesamt</i>		576,60	37,70	15,10	72,50			
<b>Vanille Milchreis</b>	350	39,00	14,00	4,60	73,50	9,0	z,7	
mit warmen Pfirsichragout	200	141,00	0,60	0,40	34,00			
<i>Gesamt</i>		180,00	14,60	5,00	107,50			
09.06.2022	<b>Ungarisches Gulasch mit Paprikastreifen und Zwiebeln,</b>	300	252,00	24,80	13,20	8,20	6,0	1(W),a
	mit Spiralnudeln	200	306,00	10,00	0,80	64,80		1(W)
	<i>Gesamt</i>		558,00	34,80	14,00	73,00		
	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b>	150	228,00	24,30	6,70	15,60	4,0	b,1(W),7
	dazu Blumenkohl in Mehlschwitze	150	60,60	3,80	2,70	5,40		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		428,60	32,10	9,60	49,40		
	<b>Geflügelbratwurst</b>	100	234,00	17,00	18,00	1,00	3,5	7,9
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Rahmkohlrabi	150	51,60	1,50	1,90	7,40		1(W),3,7
Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		466,90	23,20	22,60	40,80			
<b>Käseomelette</b>	140	216,00	13,60	13,50	9,80	3,0	3,7	
dazu holländischer Sauce	100	251	1,9	25	4,3		3,7,1(W)	
und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7	
<i>Gesamt</i>		581,00	17,70	40,30	35,70			

# Speiseplan Juni 2022 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.06.2022	<b>Eintopf mit Rindfleisch</b>	500	380,00	20,40	16,10	21,20	2,0	b,c,7
	mit Kohlrabi, Möhren, Kartoffel- und Kasslerwürfel, Crème légère							
	<i>Gesamt</i>		380,00	20,40	16,10	21,20		
	<b>"Berliner Bulette"</b>	100	268	16	18	12	4,5	1(W),3
	in Bratensauce,	100	41,30	7,00	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		517,50	29,35	21,00	56,90		
	<b>Ged. Buntbarschfilet</b>	140	123	1,2	1,2	0	3,5	1(W),4
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		1(W),3,7
	dazu Leipziger Allerlei	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		387,00	9,10	7,60	41,50		
	<b>Vegetarische gefüllte rote Paprikaschote</b>	200	234,00	3,20	5,10	2,90	6,5	1(W),3,6,9,10
in fruchtiger Tomatensauce,	100	63,80	2,20	1,00	11,20	1(W),7		
dazu Langkornteig	200	334,00	6,80	1,20	66,00			
<i>Gesamt</i>		631,80	12,20	7,30	80,10			
11.06.2022	<b>Bauerntopf mit Hackfleisch, Kartoffel- und Möhrenwürfel, Porree, saure Sahne</b>	500	410,00	27,10	21,20	28,40	2,5	1(W),7
	<i>Gesamt</i>		410,00	27,10	21,20	28,40		
	<b>Scheibe vom Schweinenacken</b>	150	203	24,6	11,6	0		3,0
	mit brauner Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00	1(W),a	
	dazu Spitzkohl	150	69,00	3,20	2,60	8,40	1(W),3,7	
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60	7	
	<i>Gesamt</i>		427,3	30,7	18,5	34		
	<b>Frikadelle</b>	100	268,00	16,00	18,00	12,00	4,5	1(W),3
	in Bratensauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		517,50	23,05	21,00	56,90		
	<b>Gemüsebratling *</b>	150	128,00	7,50	1,40	22,50	4,5	
	mit Sauce Bénaise	100	136,00	3,70	10,00	6,90		1(W),3,7
und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60			
<i>Gesamt</i>		378,00	13,40	13,20	51,00			
12.06.2022	<b>"Trioler Schweinebauch" (gepökelt)</b>	100	20,00	15,50	18,00	46,20	5,5	b,c
	in Zwiebel-Kümmelsauce,	100	52,40	0,80	2,70	6,20		1(W),a
	dazu Weißkohlgemüse mit Speck	150	62,00	2,90	2,20	8,20		1(W),3,7,b,c
	und Knödel	150	260,00	15,30	4,40	4,00		1(W),3
	<i>Gesamt</i>		394,40	34,50	27,30	64,60		
	<b>Rindergulasch mit Zwiebeln,</b>	250	236,00	12,60	29,80	9,40	3,0	a,1(W)
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		376,00	16,60	30,00	37,80		
	<b>Putenbraten</b>	150	160,50	36,20	1,50	0,00	3,0	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		a,1(W)
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		376,50	44,30	4,20	37,30		
	<b>Zwiebelkuchen "Badische Art"</b>	400	526,00	22,40	19,40	28,20	2,5	1(W),3,7,a
mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saure Sahne								
<i>Gesamt</i>		526,00	22,40	19,40	28,20			

# Speiseplan Juni 2022 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.06.2022	<b>Chili con Carne</b>						7,0	
	Geflügelhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen,	260	256,00	22,40	12,40	16,10		
	dazu Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	<i>Gesamt</i>		<i>590,00</i>	<i>29,20</i>	<i>13,60</i>	<i>82,10</i>		
	<b>Ostfriesische dicke Bohnen</b>	200	168,00	12,40	1,20	10,40	3,5	1(W),7
	mit Mettenden	100	286,60	14,22	25,00	1,22		b,c
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>594,60</i>	<i>30,62</i>	<i>26,40</i>	<i>40,02</i>		
	<b>Hähnchenbrust</b>	120	174,00	32,40	3,60	0,00	3,5	
	in Geflügelsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60		a,1(W)
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	1,20	3,90		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>402,00</i>	<i>42,30</i>	<i>9,90</i>	<i>39,90</i>		
<b>3 Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella"</b>	225	448,00	8,80	24,80	45,00	5,0	1(W),7	
mediterranes Gemüse in Joghurt-Tomatensauce	250	109,00	3,20	1,40	12,40		7	
<i>Gesamt</i>		<i>557,00</i>	<i>12,00</i>	<i>26,20</i>	<i>57,40</i>			
14.06.2022	<b>Patros-Pfanne</b>	500	531,00	17,10	31,50	41,00	3,5	
	mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Aubergine, frittierte Kartoffelwürfel							7
	<i>Gesamt</i>		<i>531,00</i>	<i>17,10</i>	<i>31,50</i>	<i>41,00</i>		
	<b>Putenschnitzel</b>	120	200,00	25,50	0,75	22,50	5,5	1(W)
	in Rahmsauce,	100	51,00	1,30	3,00	5,00		1(W),3,7,a
	dazu Erbsen&Möhren	150	75,00	7,60	1,30	9,20		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>466,00</i>	<i>38,40</i>	<i>5,25</i>	<i>65,10</i>		
	<b>Hackbraten</b>	100	239,00	12,00	19,00	5,00	3,5	7,10
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		1(W),7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>474,30</i>	<i>22,00</i>	<i>23,70</i>	<i>41,20</i>		
<b>5 Canneloni (gef. Eiernudelteig mit Ricotta u. Spinat)</b>	300	489,00	20,40	12,00	72,00	6,5	1(W),7	
dazu Spinat-Käsesahnesauce	150	72,00	4,50	4,20	7,00		1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		<i>561,00</i>	<i>24,90</i>	<i>16,20</i>	<i>79,00</i>			
15.06.2022	<b>Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art"</b>	300	288,00	32,20	15,80	8,40	6,5	a,1(W),3,7
	mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce							
	mit Hörnli-Nudeln	200	361,00	13,00	2,50	70,00		1(W),3
	<i>Gesamt</i>		<i>649,00</i>	<i>45,20</i>	<i>18,30</i>	<i>78,40</i>		
	<b>Rinderhacksteak "Texas"</b>	120	271,00	20,40	18,00	6,60	7,0	1(W),3
	mit BBQ-Sauce,	100	91,00	1,00	0,50	19,50		10, z
	dazu Langkomreis mit Kidneybohnen	250	276,00	7,90	3,20	57,00		
	<i>Gesamt</i>		<i>638,00</i>	<i>29,30</i>	<i>21,70</i>	<i>83,10</i>		
	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b>	150	255,00	16,00	11,40	21,60	5,0	4
	in Senfsauce,	100	92,00	2,00	5,50	8,80		1(W),3,7
	dazu Schmorgurke	100	18,00	1,20	0,40	3,60		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>505,00</i>	<i>23,20</i>	<i>17,50</i>	<i>62,40</i>		
<b>Kokos-Zucchini-Curry mit Zucchini, Kokosmilch, Curry</b>	300	203	5,1	16,1	4,7	6,0	1(W)	
und Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00			
<i>Gesamt</i>		<i>537,00</i>	<i>11,90</i>	<i>17,30</i>	<i>70,70</i>			

# Speiseplan Juni 2022 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.06.2022	<b>"Ostfriesischer Hüdel" Gegerter Hefeklöß</b>	125	284,00	7,80	3,80	54,20	8,0	1(W),7,3
	in Vanillesauce	125	112,00	6,30	2,90	15,30		a,z,7
	mit warmen Birnenkompott	200	110,00	1,10	0,60	25,90		z
	<b>Gesamt</b>		<b>506,00</b>	<b>15,20</b>	<b>7,30</b>	<b>95,40</b>		
	<b>1 große Nürnberger Rostbratwurst</b>	100	266	14,7	25	0	3,5	j,9,10
	Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	mit Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		1(W),3,7
	Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>501,9</b>	<b>20,9</b>	<b>29,6</b>	<b>39,8</b>		
	<b>Putengulasch *</b>	100	169,00	27,00	6,50	0,50	6,5	
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Möhren	130	36,40	0,80	0,50	5,60		
	und Spiralnudeln	200	306	10	0,8	64,8		
	<b>Gesamt</b>		<b>565,40</b>	<b>38,90</b>	<b>13,50</b>	<b>78,80</b>		
<b>Maultaschen gefüllt mit Spinat &amp; Käse</b>	340	588,00	28,20	8,20	98,50	8,5	1(W),3,7	
in Frischkäsesauce mit Frühlingszwiebeln	150	136,00	3,20	13,40	6,10		1(W),3,7	
<b>Gesamt</b>		<b>724,00</b>	<b>31,40</b>	<b>21,60</b>	<b>104,60</b>			
17.06.2022	<b>Kartoffel-Rinderhack-Gratin</b>	500	564,00	23,00	39,20	27,40	2,5	3,7
	in cremiger Sauce mit Käse überbacken							
	<b>Gesamt</b>		<b>564,00</b>	<b>23,00</b>	<b>39,20</b>	<b>27,40</b>		
	<b>Frischer Spargel</b>	200	44,00	4,80	0,40	8,20	5,0	
	mit gebratenem Seehechtfilet,	150	255,00	16,00	11,40	21,60		1(W),4
	und Sauce Hollandaise	80	196,00	1,00	20,10	3,12		3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		3,7
	<b>Gesamt</b>		<b>635,00</b>	<b>25,80</b>	<b>32,10</b>	<b>61,32</b>		
	<b>"Hausgemachte Kartoffelsuppe"</b>	500	357,00	14,50	17,20	34,20	3	7,9
	mit eingeschnittener Wurst							b,c
<b>Gesamt</b>		<b>357,00</b>	<b>14,50</b>	<b>17,20</b>	<b>34,20</b>			
<b>Bami Goreng (vegan)</b>	500	590,00	27,00	23,40	62,00	5,0	1(W),6	
indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse								
<b>Gesamt</b>		<b>590,00</b>	<b>27,00</b>	<b>23,40</b>	<b>62,00</b>			
18.06.2022	<b>Sommereintopf mit Zucchini, Möhren, Kartoffeln, saure Sahne, Muskat, Bockwurstscheiben</b>	500	336,00	13,10	18,30	24,50	2,0	1(W),7,b,c
	<b>Gesamt</b>		<b>336,00</b>	<b>13,10</b>	<b>18,30</b>	<b>24,50</b>		
	<b>Hackbällchen "Förster Art"</b>	120	252,00	13,20	19,20	7,20	4,0	1(W),10
	in Champignonrahmsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		c,b,e,a,12,1,3,7
	mit Leipziger Allerlei	150	56,00	4,50	0,90	7,10		
	und Salzkartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<b>Gesamt</b>		<b>484,70</b>	<b>23,10</b>	<b>22,40</b>	<b>46,20</b>		
	<b>Lebergeschnetzeltes</b>	150	176,00	29,10	4,96	3,20	3,5	
	in Apfelsauce	100	52,00	3,10	6,00	5,90		c,a,1(W)
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und Möhrensalat	80	56,00	0,80	1,20	9,50		
	<b>Gesamt</b>		<b>398,00</b>	<b>35,20</b>	<b>13,96</b>	<b>40,20</b>		
<b>"Retropfanne"</b>	300	164,00	3,60	5,60	18,40	7,0	1(W),7	
mit Pastinaken, Knollensellerie, Möhren, Zwiebeln, Curry, Topinambur								
und Vollkornreis	200	334,00	6,80	1,20	66,00			
<b>Gesamt</b>		<b>498,00</b>	<b>10,40</b>	<b>6,80</b>	<b>84,40</b>			

# Speiseplan Juni 2022 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
19.06.2022	<b>Pökelfleisch vom Schwein</b>	150	206,00	23,20	108,00	0,00	3,5	b,c
	mit Rosinensauce,	100	63,40	1,20	2,90	6,10		1(W),a
	dazu Brechbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		449,90	31,00	112,60	41,60		
	<b>Wildragout in Rahmsauce mit Pilzen,</b>	300	246,00	25,80	14,40	10,50	5,5	1(W),a
	dazu Spätzle	200	294,00	12,00	2,80	55,20		1(W),3
	<i>Gesamt</i>		540,00	37,80	17,20	65,70		
	<b>Sauerbraten vom Rind</b>	150	186,00	27,40	4,60	0,00	4,0	
	in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Schwarzwurzeln	150	86,00	1,90	2,00	15,70		7,1(W),3
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		453,30	34,00	9,30	48,10		
	<b>Quinoa-Erbesen-Frikadelle</b>	85	166,00	5,40	8,50	16,20	4,0	9
in pikanter Senfsauce (mit Zwiebeln, Sahne und Petersilie),	100	92,00	2,00	5,50	8,80	1(W),3,7		
und Möhren-Stampfkartoffeln	200	114,00	2,20	1,80	21,60	7		
<i>Gesamt</i>		372,00	9,60	15,80	46,60			
20.06.2022	<b>Erbseintopf</b>	500	348,00	19,00	17,20	38,40	3,0	b,c,9
	und eine Geflügelbockwurst	50	122,00	7,50	10,00	0,50		b,c,j
	<i>Gesamt</i>		470,00	26,50	27,20	38,90		
	<b>Schweineschnitzel "Balkan Art"</b>	120	262	19,2	12	19,2	8,5	1(W)
	in pikanter Sauce mit Paprikastreifen,	150	70	1	0,2	15,4		z,1(W)
	und Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	<i>Gesamt</i>		666,00	27,00	13,40	100,60		
	<b>3 Königsberger Klopse</b>	120	252,00	21,60	19,20	7,20	4,0	3
	in Kapernsauce,	100	88,60	1,14	5,10	9,90		7,1(W),3
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und Rote Beete-Salat	100	16,00	0,60	0,05	2,50		h
<i>Gesamt</i>		496,60	27,34	24,55	48,00			
<b>Vegetarische Ravioli mit Gemüsefüllung</b>	300	462,00	14,20	6,50	82,50	7,5	1(W),3	
in Tomatensauce	150	42,00	1,60	0,90	7,40			
<i>Gesamt</i>		504,00	15,80	7,40	89,90			
21.06.2022	<b>Spaghetti "Bolognese"</b>	300	474,00	17,40	2,70	93,00	8,5	1(W)
	mit Hackfleischsauce	200	265,00	22,70	19,40	8,10		
	<i>Gesamt</i>		739,00	40,10	22,10	101,10		
	<b>Panierte Bauchscheibe</b>	100	305,00	13,00	21,00	16,00	5,0	1(W)
	in Bratensauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		554,50	20,05	24,00	60,90		
	<b>Hähnchenschenkel</b>	210	208,00	21,80	13,40	0,00	3,5	
	mit Sauce,	100	46,60	0,66	0,13	10,26		1(W),a
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		432,60	29,56	14,83	42,76		
<b>Frühlingsrolle "Gourmet"</b>	150	221,00	5,30	9,20	27,50	9,0	1(W),3,6	
dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen	150	116,00	1,40	0,70	14,10		z	
mit Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00			
<i>Gesamt</i>		671,00	13,50	11,10	107,60			

# Speiseplan Juni 2022 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
22.06.2022	<b>Rahmgeschnetzeltes mit Paprika und Sahne</b>	300	324,00	19,40	17,10	12,10	12,5	1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		1135,00	36,90	28,40	148,10		
	<b>Gebratenes Schellfischfilet</b>	100	125,00	20,90	4,40	1,00	3,5	4
	in Senf-Dillsauce,	100	92,00	2,00	5,50	8,80		1(W),3,7,10
	dazu Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	dazu ein Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	<i>Gesamt</i>		413,00	27,40	10,30	39,70		
	<b>"Ammerländer Hühnersuppeneintopf"</b>	500	326,00	38,70	8,90	21,80	2,0	1(W),7,9,3
	mit Gemüse und Muschelnudeln							
	<i>Gesamt</i>		326,00	38,70	8,90	21,80		
	<b>3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"</b>	225	409,00	6,75	22,50	43,00	4,5	7
mit Sommergemüse in Käsesauce	250	136,00	10,90	12,40	9,20	1(W),3,7		
<i>Gesamt</i>		545,00	17,65	34,90	52,20			
23.06.2022	<b>Vegetarische Käsespätzle</b>	500	326,00	31,20	35,20	84,20	7,0	1(W),3,7,d
	Pfannengericht mit Sahne, Käse und Zwiebeln							
	<i>Gesamt</i>		326,00	31,20	35,20	84,20		
	<b>Vegetarisch Gyros aus Soja</b>	300	208,00	22,00	2,90	17,40	7,0	3,6,9,1(W)
	mit Tomatenreis	250	334,00	6,80	1,20	66,00		3,7,10
	und Tzatziki	50	47,00	1,80	3,20	2,80		
	<i>Gesamt</i>		589,00	30,60	7,30	86,20		
	<b>Geflügelbratwurst</b>	100	234,00	17,00	18,00	1,00	4,0	7,9
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Pastinakengemüse	100	80,00	1,80	1,10	12,50		
	Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		495,30	23,50	21,80	45,90		
<b>3 American Pancakes</b>	180	520,00	13,50	17,80	74,90	7,0		
mit Blaubeersauce	200	66,00	0,90	0,80	7,70			
<i>Gesamt</i>		586,00	14,40	18,60	82,60			
24.06.2022	<b>Sommerliche Gemüsesuppe mit Eierstich,</b>	500	360,00	18,00	17,60	36,00	5,5	1(W),3,7
	<b>Geflügelbällchen, Fadennudeln</b>							
	dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		
	<i>Gesamt</i>		504,00	22,30	18,40	65,30		
	<b>Kasslerscheibe</b>	150	175,00	21,00	9,80	1,10	3,5	
	in Bratensauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Sauerkraut	150	51,70	1,60	0,20	8,70		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		408,00	27,30	12,70	42,20		
	<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	120	216,00	24,00	13,20	0,00	3,5	1(W),4
	in Zitronenbuttersauce	100	52,00	1,40	3,00	5,10		1(W),3,7
	dazu Wurzelgemüse	100	33,00	0,90	0,20	6,80		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		441,00	30,30	16,60	40,30		
	<b>Spinatlasagne * mit Tomaten, Zwiebeln,</b>	500	487,00	27,80	23,70	39,80	3,5	1(W),7
Béchamelsauce und Käse überbacken								
<i>Gesamt</i>		487,00	27,80	23,70	39,80			



# Speiseplan Juni 2022 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
25.06.2022	<b>Serbischer Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben</b>	500	439,00	21,70	9,70	34,90	3,0	b,c,j,9
	<i>Gesamt</i>		439,00	21,70	9,70	34,90		
	<b>Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen</b>	250	216,00	31,20	7,60	12,40	6,5	1(W),7
	dazu Langkornreis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	<i>Gesamt</i>		550,00	38,00	8,80	78,40		
	<b>Rinderragout mit Paprika, Zwiebeln,Thymian</b>	300	365,00	23,90	21,00	8,40	3,0	a,1(W)
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		505,00	27,90	21,20	36,80		
<b>Indische Bulgurpfanne (vegan)</b>	500	510,00	14,00	19,20	56,60	4,5	1(W)	
mit Curry und Gemüsestreifen (Paprika, Aubergine, Karotte)								
<i>Gesamt</i>		510,00	14,00	19,20	56,60			
26.06.2022	<b>Dicke Rippe</b>	120	289	20	22,8		4,0	
	in Kümmelsauce,	100	52,40	0,80	2,70	6,20		1(W),a
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		1(W),7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		549,60	27,15	26,00	47,10		
	<b>"Filet-Pfännchen" Putenbruststreifen in Pesto</b>	150	184,00	22,60	4,60	1,80	3,0	1(W),7,8(K)
	dazu Spargel-Möhrenragout	150	58,00	2,70	2,60	4,10		1(W),7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		382,00	29,30	7,40	34,30		
	<b>Lammbraten</b>	150	234,00	22,30	16,20	0,00	3,5	
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	mit Prinzessbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		455,80	29,60	20,40	39,50			
<b>"Triologie von frischem Gemüse"</b>						3		
Blumenkohl, Romanesco, Broccoli	200	60	5,8	1,8	4,2			
in holländischer Sauce	100	251	1,9	25	4,3		3,7,1(W)	
mit Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4			
<i>Gesamt</i>		451	11,7	27	36,9			
27.06.2022	<b>Hähnchenschnitzel "Mailänder Art"</b>	120	219,00	21,60	7,80	15,60	7,5	1(W)
	mit Tomaten-Parmesansauce	100	96,00	3,10	3,60	7,20		7
	dazu Rigatoni	200	318,00	12,90	3,00	64,00		1(W)
	und Tomatensalat	80	36,00	0,80	0,40	3,10		
	<i>Gesamt</i>		669,00	38,40	14,80	89,90		
	<b>Bauernfrikadelle</b>	100	268	16	18	12	4,5	1(W),3
	in Bratensauce,	100	41,30	7,00	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	mit Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		7
	<i>Gesamt</i>		517,5	29,35	21	56,9		
	<b>Putengeschnetzeltes in Sauce</b>	200	246,00	23,20	11,20	6,10	6,5	1(W),a
	mit Möhren	150	36,00	0,90	0,60	6,60		
	und Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	<i>Gesamt</i>		616,00	30,90	13,00	78,70		
<b>Rote-Linsen-Kokos-Suppe mit Zwiebeln, Tomaten,</b>	500	236,00	8,50	6,70	20,40	4,0		
Kokosmilch, Chili und Kurkuma,								
dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)	
<i>Gesamt</i>		380,00	12,80	7,50	49,70			

# Speiseplan Juni 2022 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.06.2022	<b>Nackensteak</b>	120	226,00	21,60	15,60		2,5	
	mit Zwiebelgemüse,	150	76,00	2,10	2,90	8,30		1(W),a
	dazu Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	<b>Gesamt</b>		<b>416,00</b>	<b>25,90</b>	<b>20,30</b>	<b>29,90</b>		
	<b>Gebratene Putenbrust</b>	150	128	29	1,2	0	3,5	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		1(W),a
	mit Broccoli	150	56,00	4,50	0,90	7,10		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>362,00</b>	<b>38,50</b>	<b>3,70</b>	<b>40,30</b>		
	<b>Gekochtes Rindfleisch</b>	150	155,00	24,20	6,40	0,00	3,0	a
	in Meerrettichsauce,	100	91,00	1,20	5,40	7,60		1(W),3,7
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und eine kalte Beilage	80	12,80	0,48	0,04	2,00		h
	<b>Gesamt</b>		<b>398,80</b>	<b>29,88</b>	<b>12,04</b>	<b>38,00</b>		
<b>3 Eierpfannkuchen</b>	180	274,00	14,40	7,20	37,80	6,5	1(W),3,7	
mit Apfelmus	250	170,00	0,75	0,25	40,80		c	
<b>Gesamt</b>		<b>444,00</b>	<b>15,15</b>	<b>7,45</b>	<b>78,60</b>			

29.06.2022	<b>Rigatoni "casa linga" ital. Röhrennudeln mit Putenfleisch, Zwiebeln</b>	300	372,00	14,90	27,00	75,60	7,0	1(W),7
	und Tomatensahnesauce	200	198,00	17,40	16,40	9,40		1(W),7
	<b>Gesamt</b>		<b>570,00</b>	<b>32,30</b>	<b>43,40</b>	<b>85,00</b>		
	<b>Mini-Frikadellen vom Schwein</b>	100	262,00	11,40	19,00	9,20	3,5	1(W),3
	in Jägersauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Erbsen	130	75,00	7,50	1,40	8,30		z
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	<b>Gesamt</b>		<b>492,30</b>	<b>21,80</b>	<b>24,70</b>	<b>43,10</b>		
	<b>Gedünstete Fischroulade</b>	140	115,00	19,10	3,00	2,80	3,5	1(W),4,7
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		7,1(W),3
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		3,7,10
	<b>Gesamt</b>		<b>379,00</b>	<b>27,00</b>	<b>9,40</b>	<b>44,30</b>		
	<b>Käse-Rösti</b>	240	298	10,5	22	21,8	3,0	7
mit Ratatouille,	200	104	4,1	1,3	13,8			
<b>Gesamt</b>		<b>402</b>	<b>14,6</b>	<b>23,3</b>	<b>35,6</b>			

30.06.2022	<b>Hirtenrolle mit Frischkäse gefüllt</b>	120	304,00	168,00	21,60	10,00	6,5	1(W),3,6,7
	dazu Balkangemüse	150	73,50	3,60	0,80	10,20		1(W),a
	und Djuvec-Reis	300	297,00	12,30	1,80	57,30		7
	<b>Gesamt</b>		<b>674,50</b>	<b>183,90</b>	<b>24,20</b>	<b>77,50</b>		
	<b>Rinderleber "Berliner Art"</b>	150	195,00	31,80	6,80	1,50	3,0	
	auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse,	150	74,00	1,20	0,60	13,00		c,a,1(W)
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	<b>Gesamt</b>		<b>383,00</b>	<b>35,20</b>	<b>9,20</b>	<b>36,10</b>		
	<b>3 Geflügelhackbällchen</b>	120	252,00	13,20	19,20	7,20	4,0	1(W), 10
	in bunter Gemüsesauce,	200	121,40	2,20	7,40	15,20		7,1(W),3,9
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>513,40</b>	<b>19,40</b>	<b>26,80</b>	<b>50,80</b>		
	<b>Nudelgratin mit Erbsen, Möhren, Zucchiniwürfel,</b>	500	585,00	19,40	14,20	78,50	6,5	1(W),3,7
	Lauchzwiebeln, Béchamel und Käse überbacken							
<b>Gesamt</b>		<b>585,00</b>	<b>19,40</b>	<b>14,20</b>	<b>78,50</b>			

**"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)äfer, (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, (H)aselnuß, (W)alnuss, (C)ashnewnuß, (P)ecannuss, (Pa)ranuss, (Pi)stazie, (Ma)cadamia- oder Queensländnüsse), 9=Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10=Senf und Erzeugnisse daraus, 11=Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12=Schwefeldioxid und Sulfit, 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."