Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.03.2024	**Putengeschnetzeltes "Hawaii Art" mit Pfirsich, Birne,**	250	278,00	31,20	9,60	9,60	4,5	**1(W),3,7**
	Weintrauben, Ananas und Kirsche,							
	dazu Curryreis	250	236,00	5,10	2,90	45,60		
	Gesamt		*514,00*	*36,30*	*12,50*	*55,20*		
	Gebratenes Seehechtfilet	150	255,00	16,00	11,40	21,60	5,0	**4**
	an Petersiliensauce,	100	77	1,6	4,4	8,1		**1(W),3,7**
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*510,00*	*24,70*	*17,10*	*62,20*		
	"Hausgemachte Kartoffelsuppe"	500	357,00	14,50	17,20	34,20	3,0	**7,9**
	mit eingeschnittener Wurst							b,c
	Gesamt		*357,00*	*14,50*	*17,20*	*34,20*		
	Gemüsebratling	150	128,00	7,50	1,40	22,50	5,0	
	mit weißer Buttersauce	100	84,00	0,80	5,00	8,90		**1(W),3,7**
	dazu Erbsen & Möhren	100	50,00	5,00	0,90	2,90		**10**
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*402,00*	*17,30*	*7,50*	*62,70*		
02.03.2024	**"Schnüsch" Norddeutscher Eintopf mit dicken & grünen Bohnen,**	500	486,00	18,90	14,80	52,00	4,5	**7,**b,c
	Erbsen, Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- und Speckwürfel							
	Gesamt		*486,00*	*18,90*	*14,80*	*52,00*		
	1 grobe Bratwurst	100	245,00	17,20	19,40	5,30	3,5	**7**
	in Bratensauce	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),7**
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	Gesamt		*469,3*	*23,3*	*26,3*	*39,3*		
	Geflügelfrikadelle	120	268,00	16,00	18,00	6,20	4,5	**1(W),3,7,10**
	mit brauner Sauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		**1(W),**a
	dazu Pastinakengemüse	100	80,00	1,80	1,10	12,50		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*532,00*	*22,40*	*20,40*	*54,80*		
	"Vita-fit Reispfanne"	500	364,00	8,60	4,10	71,20	6,0	
	mit Fenchel, Möhren und Porree							**7,1(W)**
	Gesamt		*364,00*	*8,60*	*4,10*	*71,20*		
03.03.2024	**"Snirtje Braa"**	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,5	
	in Bratenfond	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,**1(W)**
	dazu Apfel-Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*452,50*	*31,65*	*14,60*	*44,90*		
	Kalbsragout mit Waldpilzen und Spargelstücken,	300	256,00	16,40	16,20	6,50	6,5	**1(W),**a
	dazu Spätzle	200	361	13	2,5	70		**1(W),3**
	Gesamt		*617,00*	*29,40*	*18,70*	*76,50*		
	Zartes Hähnchenbrustfilet	120	174,00	32,40	3,60	0,00	7,5	
	Kräuter-Sauerrahmsauce	100	90,00	1,10	5,40	9,70		**1(W),3,7**
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
	dazu Wildreis	250	326	6,2	1,4	74		**7**
	Gesamt		*626,00*	*44,40*	*10,70*	*87,60*		
	Gemüse "India" (Kürbis, Curry, Sojasauce, Frühlingszwiebeln,	300	142,00	2,80	8,80	12,60	1,5	**1(W),3,6,7**,b
	Sellerie, Karotten, Kokosmilch und Ingwer)							
	mit Basmatireis	200	235,00	5,60	1,40	5,30		
	Gesamt		*377,00*	*8,40*	*10,20*	*17,90*		

Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.03.2024	**"Bud Spencer Bohnenpfanne" mit Baked Beans, Würstchen,**	300	386,00	22,40	28,80	31,10	4,5	**10,7,**b,c
	Zwiebeln, Kidneybohnen, Chili							
	dazu Stampfkartoffeln	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**7**
	Gesamt		*500,00*	*24,60*	*30,60*	*52,70*		
	Hähnchen "Cordon bleu"	150	228,00	24,30	6,70	15,60	4,5	b,**1(W),7**
	in Rahmsauce,	100	51,00	1,30	3,00	5,00		**1(W),3,7,**a
	dazu Leipziger Allerlei	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*457,00*	*32,70*	*11,00*	*53,10*		
	Kohlrabieintopf	400	160,00	7,40	1,20	29,20	2,5	**7**
	mit Fleischeinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	Gesamt		*289,00*	*23,70*	*8,20*	*29,20*		
	3 Eierpfannkuchen	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
	Gesamt		*444,00*	*15,15*	*7,45*	*78,60*		
05.03.2024	**BIO-Spaghetti "Bolognese"**	300	474,00	17,40	2,70	93,00	8,5	**1(W)**
	mit Hackfleischsauce	200	265,00	22,70	19,40	8,10		
	Gesamt		*739,00*	*40,10*	*22,10*	*101,10*		
	"Knusperfisch" (Seelachs und Goldlachs) in Cornflakespanade,	150	180,00	19,30	1,20	22,20	4,5	**1(W),4**
	mit Rahmerbsen	150	152,00	6,30	10,40	8,60		**1(W),3,7**
	dazu Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	Gesamt		*446,00*	*27,80*	*13,40*	*52,40*		
	Hackbraten	100	239,00	12,00	19,00	5,00	4,0	**1(W), 10**
	mit brauner Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,**1(W)**
	dazu Wirsing	150	61,8	2,9	2,22	8,2		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*482,10*	*19,60*	*23,92*	*45,60*		
	2 Kohlrabi-Kräutermedaillon	150	130	9,8	1,2	20	4,5	**1(W),3**
	in Rahmsauce,	100	51,00	0,60	2,40	5,60		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*321,00*	*14,40*	*3,80*	*54,00*		
06.03.2024	**"Bergsteiger Kartoffelgratin" mit Rinderhackfleisch, Pilzen**	500	570	23,3	33	35	3,0	**1(W),7,12**,b,c,e
	und gratiniertem Käse							
	Gesamt		*570*	*23,3*	*33*	*35*		
	Panierte Bauchscheibe	100	305,00	13,00	21,00	16,00	4,5	**1(W)**
	in Bratensauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W)**,a
	dazu Weißkohl	150	62,00	2,90	2,20	8,20		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*548,30*	*20,60*	*25,90*	*56,60*		
	"Ammerländer Hühnersuppeneintopf"	500	326,00	38,70	8,90	21,80	2,0	**1(W),7,9,3**
	mit Gemüse und Muschelnudeln							
	Gesamt		*326,00*	*38,70*	*8,90*	*21,80*		
	3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"	225	409,00	6,75	22,50	43,00	4,0	**7**
	in Schnittlauchsauce,	100	51,00	0,60	3,40	4,30		**1(W),3,7**
	und Buttergemüse	100	74,00	2,50	4,60	3,90		
	Gesamt		*460,00*	*7,35*	*25,90*	*47,30*		

Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.03.2024	**Putenschnitzel "Balkan Art"**	120	262,00	19,20	12,00	19,20	**8,0**	**1(W)**
	in pikanter Sauce mit Paprikastreifen,	150	70	1	0,2	15,4		z
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*594,00*	*25,80*	*13,00*	*96,60*		
	Schweinelachssteak	120	160,00	28,80	4,30	1,20	**4,0**	
	mit Zwiebelsauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,**1(W)**
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*409,50*	*35,85*	*7,30*	*46,10*		
	Fleischkäse	100	300	13	27	0,5	**3,5**	b,c,j
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		**1(W)**,a
	dazu Leipziger Allerlei	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*532,00*	*21,20*	*34,00*	*40,90*		
	Spaghetti "con Spinaci"	300	450,00	16,20	2,10	89,20	**8,0**	**1(W)**
	Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch	200	192,00	7,60	8,60	6,50		**1(W),3,7**
	Gesamt		*642,00*	*23,80*	*10,70*	*95,70*		
08.03.2024	**Weißer Bohneneintopf**	500	439,00	21,70	9,70	34,90	**3,0**	b,c,j,**9**
	mit Mettwurstscheiben, Speck und Kartoffelwürfel							
	Gesamt		*439,00*	*21,70*	*9,70*	*34,90*		
	Gebratene Putenbrust	150	128	29	1,2	0	**3,0**	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		**1(W)**,a
	dazu Möhrenscheiben	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*344,00*	*37,10*	*3,90*	*37,30*		
	Gedünstetes Schellfischfilet	120	109,00	25,10	0,90	0,00	**3,5**	**4**
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		**1(W),3,7**
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*371,00*	*34,60*	*6,50*	*41,30*		
	Nudelgratin "del Sol"	500	604,00	30,20	10,20	96,50	**9,5**	**1(W),7**
	Makkaroni mit Grillgemüse und Käse überbacken,							
	dazu fruchtige Tomatensauce	100	82,60	3,20	1,70	14,80		
	Gesamt		*686,60*	*33,40*	*11,90*	*111,30*		
09.03.2024	**Cremige Tomaten-Maissuppe mit Sahne, Tomatenwürfel**	500	382,00	16,90	18,70	19,20	**4,0**	**1(W),3,7,10**
	und Geflügelbällchen,							
	dazu ein Brötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		**1(W)**
	Gesamt		*526,00*	*21,20*	*19,50*	*48,50*		
	Kasslerbraten	150	175	21	9,8	1,1	**3,5**	c,b
	mit brauner Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W)**,a
	dazu Sauerkraut	150	51,70	1,60	0,20	8,70		z
	Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*408*	*27,3*	*12,7*	*42,2*		
	Hähnchen-Zucchini-Wok	300	186,00	25,30	3,70	6,50	**6,5**	
	mit roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sojasauce,							**1(W),6,**b
	dazu Naturreis	200	357,00	8,00	2,80	74,00		
	Gesamt		*543,00*	*33,30*	*6,50*	*80,50*		
	Bio-Polenta-Käseschnitten	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		
	Gesamt		*385,00*	*15,55*	*10,95*	*54,25*		

Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.03.2024	**Bratrippchen**	150	280,50	29,40	18,30	0,00	3,5	
	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 Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*530,00*	*36,45*	*21,30*	*44,90*		
	Hähnchenbrust "Italia"	100	92,00	20,00	1,20	0,10	7,0	
	in Tomaten-Sauerrahmsauce,	100	68,00	3,20	1,80	7,40		**1(W),3,7**
	dazu mediterranes Gemüse	100	23,00	1,00	0,30	3,30		
	und Tortiglioni	200	360,00	12,50	2,00	72,00		**1(W)**
	Gesamt		*543,00*	*36,70*	*5,30*	*82,80*		
	Kräuterbraten	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 Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*426,30*	*32,30*	*15,60*	*36,50*		
	"Retropfanne"	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		
	Gesamt		*498,00*	*10,40*	*6,80*	*84,40*		
11.03.2024	**"Chili con Carne"**	260	256,00	22,40	12,40	16,10	6,5	
	Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen,							
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*518,00*	*28,00*	*13,20*	*78,10*		
	Paniertes Putenschnitzel	150	340	28,5	15	22,5	5,5	**1(W),7**
	mit Geflügelrahmsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60		**1(W),3,7**,a
	dazu Pfannengemüse	100	55,00	2,40	0,70	8,30		**7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*587,00*	*36,10*	*20,80*	*66,80*		
	Gekochtes Rindfleisch	150	155,00	24,20	6,40	0,00	3,5	a
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		**1(W),7,12**,c,e
	dazu Fingermöhren	150	36,00	0,90	0,60	6,60		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		h
	Gesamt		*417,00*	*29,90*	*12,30*	*44,00*		
	Blumenkohl im Backteig	150	300,00	8,10	10,80	43,00	6,0	**1(W),3**
	an Sauce á la Hollandaise	80	196,00	1,00	20,10	3,12		**1(W),3,7**
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*636,00*	*13,10*	*31,10*	*74,52*		
12.03.2024	**Lasagne "al Forno" mit Rinderhackfleisch**	500	698,00	41,70	35,40	54,40	4,5	**1(W),3,7**
	und Béchamelsauce							
	Gesamt		*698,00*	*41,70*	*35,40*	*54,40*		
	Krakauer	100	345,00	14,70	30,30	0,80	3,0	b,c,a,j
	dunkler Sauce	100	41,30	7,00	2,50	4,00		a, **1(W)**
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		**1(W),3,7**
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**7**
	Gesamt		*568,50*	*26,25*	*34,90*	*38,90*		
	3 Hackbällchen	120	252,00	13,20	19,20	7,20	3,5	**1(W), 10**
	in heller Sauce,	100	84,00	0,80	5,00	8,90		**1(W),3,7**
	dazu Erbsen-Maisgemüse	100	72	5	0,9	5,4		
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	Gesamt		*522,00*	*21,20*	*26,90*	*43,10*		
	Kokos-Zucchini-Curry	300	203	5,1	16,1	4,7	6,0	**1(W)**
	mit grünen und gelben Zucchinischeiben, Kokosmilch, Curry							
	und BIO-Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*537,00*	*11,90*	*17,30*	*70,70*		

Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.03.2024	**Vollkornspirelli "Jutta"**	300	420,00	14,40	2,60	80,40	8,5	**1(W)**
	dazu Broccoli-Sahnesauce	100	78,00	3,10	2,90	7,20		**1(W),3,7**
	mit Geflügelbällchen	100	270,00	15,00	18,00	12,00		**1(W),3,7,10**
	Gesamt		*768,00*	*32,50*	*23,50*	*99,60*		
	Bauernfrikadelle	100	268	16	18	12	4,5	**1(W),3**
	in pikanter Senfsauce (mit Zwiebeln, Sahne und Petersilie),	100	92,00	2,00	5,50	8,80		**1(W)**,a
	dazu grüne Bohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*540,5*	*24,6*	*25,2*	*56,3*		
	Kunterbuntes Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhrenscheiben	250	216,00	31,20	7,60	12,40	7,0	**1(W),3,7**
	dazu Wildreis	250	326	6,2	1,4	74		
	Gesamt		*542,00*	*37,40*	*9,00*	*86,40*		
	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Feta	500	562	8,2	34,6	42,4	3,5	**3,7**
	Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken							
	Gesamt		*562,00*	*8,20*	*34,60*	*42,40*		
14.03.2024	**"Omas Erbsensuppe"**	500	348,00	19,00	17,20	38,40	3	b,c,**9**
	mit Speckwürfel, Zwiebel							
	und einer Bockwurst	100	305,00	13,00	28,00	0,50		b,c,j
	Gesamt		*653,00*	*32,00*	*45,20*	*38,90*		
	Rinderhacksteak "Texas"	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 Langkornreis mit Kidneybohnen	250	276,00	7,90	3,20	57,00		
	Gesamt		*638,00*	*29,30*	*21,70*	*83,10*		
	Feine Bratwurst	100	245,00	17,20	19,40	1,00	3,0	**7,9**
	in Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W)**,a
	dazu Blumenkohl in Mehlschwitze	150	60,60	3,80	2,70	5,40		**1(W),3,7**
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*486,9*	*25,7*	*24,8*	*38,8*		
	Spaghetti "Napoli"	300	474,00	17,40	2,70	93,00	9,0	**1(W)**
	mit Tomaten-Basilikumsauce	200	82,60	3,20	1,70	14,80		
	Gesamt		*556,60*	*20,60*	*4,40*	*107,80*		
15.03.2024	**Schwäbische Käsespätzle**	500	48,60	33,20	38,40	84,20	7,0	**1(W),3,7**,d,**b,c**
	Pfannengericht mit Sahne, Käse, Zwiebeln und Speck							
	Gesamt		*48,60*	*33,20*	*38,40*	*84,20*		
	Fischfrikadelle	150	258,00	19,00	3,80	35,70	5,5	**1(W),4,7**
	mit Rahmerbsen	150	152,00	6,30	10,40	8,60		**1(W),3,7**
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	Gesamt		*524,00*	*27,50*	*16,00*	*65,90*		
	Hähnchenschenkel	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 Blumenkohl	150	61,00	3,80	2,70	5,40		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*455,60*	*30,26*	*16,43*	*44,06*		
	Kichererbseneintopf mit geschälten Tomaten, Paprika,	500	509,00	22,40	6,20	61,20	5,0	
	Kartoffelwürfel, Knoblauch, Kreuzkümmel und Petersilie							
	Gesamt		*509,00*	*22,40*	*6,20*	*61,20*		

Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.03.2024	**Klassische Gulaschsuppe**	500	426,00	21,40	18,30	21,50	**2,0**	**1(W),**a
	mit Kartoffelwürfel							
	Gesamt		*426,00*	*21,40*	*18,30*	*21,50*		
	Scheibe vom Putenbraten	150	160,50	36,20	1,50	0,00	**3,5**	
	mit Geflügelrahmsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60		**1(W)**,a,**3,7**
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*406,50*	*46,70*	*8,60*	*39,80*		
	Schweineleber	150	195,00	31,00	6,80	1,50	**3,0**	
	mit 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**
	Gesamt		*383,00*	*34,40*	*9,20*	*36,10*		
	Tofupfanne mit buntem Gemüse, Thymian, Chili, Rosmarin	300	208,00	19,40	8,30	10,40	**6,5**	**6**
	rote & gelbe Paprika, Knoblauch, Zucchini, Zwiebel, Toamtenwürfel							
	dazu Reis	200	334	6,8	1,2	66		
	Gesamt		*542,00*	*26,20*	*9,50*	*76,40*		
17.03.2024	**Pökelfleisch vom Schwein**	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		
	Gesamt		*449,90*	*31,00*	*112,60*	*41,60*		
	"Feiner Ratsherrentopf"						**3,5**	
	Hähnchenfilet in Rahm-Zwiebel-Pfifferlingsauce,	200	336,00	23,10	10,60	11,20		**1(W),7,**b,c
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	1,20	1,70		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*512,00*	*31,80*	*12,00*	*41,30*		
	Lammbraten	150	234,00	22,30	16,20	0,00	**4**	
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,**1(W)**
	mit Ratatouille,	200	104	4,1	1,3	13,8		
	und Rosmarinkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*519,30*	*31,10*	*20,20*	*46,20*		
	2 Veg. Maultaschen auf Biryani-Reis	170	290,00	14,60	5,80	42,50	**10,0**	**1(W),3,7**
	Basmatireis mit Ingwer, Mandeln, Curry, Knoblauch, Rosinen,	300	351	8,6	5,4	78		
	Röstzwiebeln, rote Paprika und Erbsen							
	Gesamt		*641,00*	*23,20*	*11,20*	*120,50*		
18.03.2024	**Spaghetti "Carbonara"**	200	316	11,6	1,8	62	**6,0**	**1(W)**
	mit Schinken-Sahnesauce	150	155	7,8	8,9	11,9		**1(W),3,7,**b,c,j
	Gesamt		*471*	*19,4*	*10,7*	*73,9*		
	2 große Leberklöße	150	324,00	17,70	17,00	25,00	**5,5**	**1(W),3**
	Sauce	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		
	Gesamt		*557,00*	*24,00*	*19,90*	*66,10*		
	Deftiger Möhreneintopf	420	141,00	5,10	1,40	24,90	**2,0**	**7**
	mit Rinderhackfleisch	80	186,00	13,40	4,20	0,00		
	Gesamt		*327,00*	*18,50*	*5,60*	*24,90*		
	Grünkern-Käse-Medaillon in Vollkornsesampanade	150	282,00	10,50	9,10	36,30	**7,0**	**1(W,D), 3, 6, 7, 9, 11**
	in heller Rahmsauce	100	51,00	1,30	3,00	5,00		**1(W),3,7**
	mit Gemüserisotto	300	236,00	5,10	2,90	45,60		**9**
	Gesamt		*569,00*	*16,90*	*15,00*	*86,90*		

Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
19.03.2024	**Gebratene Geflügel-Mettbällchen**	100	270,00	15,00	18,00	12,00	7,5	**1(W),3,7,10**
	in fruchtiger Tomatensauce,	100	63,80	2,20	1,00	11,20		
	dazu Spiralnudeln	200	306	10	0,8	64,8		**1(W)**
	Gesamt		*639,80*	*27,20*	*19,80*	*88,00*		
	Scheibe vom Schweinenacken	150	203	24,6	11,6	0	3,5	
	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 Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*453,3*	*32,5*	*16,9*	*40,8*		
	Omelette	130	191,00	11,70	13,00	6,50	3,0	**1(W),7,3**
	mit Champignon-Zwiebelsauce,	200	84,00	9,30	2,70	6,30		**3,7,1(W)**
	dazu Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**9**
	Gesamt		*389,00*	*23,20*	*17,50*	*34,40*		
	Gebratenes Asia-Gemüse	300	142	10,9	3,8	8,6	7,0	**1(W),6,**b
	mit Tofu, Sojasauce, Knoblauch, Zwiebel, Möhren und Sesam,							
	dazu Jasminreis	200	348	7,3	0,9	77		
	Gesamt		*490*	*18,2*	*4,7*	*85,6*		
20.03.2024	**"Pikante vegetarische Bauernpfanne" mit Möhrenwürfel,**	300	289,00	26,10	15,60	9,80	3,0	**1(W),3,7**
	Soja-Hackfleisch, Porree, saure Sahne, Champignons,							
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*429,00*	*30,10*	*15,80*	*38,20*		
	"Räuberplatte" kleine Bratwurst und Schweinebraten	180	326,00	34,00	21,60	0,50	4,0	
	mit Zigeunersauce,	150	90,00	1,30	0,30	18,00		**z**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		**7**
	Gesamt		556,00	39,30	22,10	46,90		
	Putengulasch	100	169,00	27,00	6,50	0,50	3,5	
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		**1(W),**a
	dazu Möhrenscheiben	150	38,00	3,10	1,10	4,10		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*401,00*	*35,20*	*13,50*	*40,90*		
	Tortellini	300	520,00	26,00	12,60	82,40	7,5	**1(W),3,7**
	an Gemüse-Sahnesauce mit Broccoli und Karotten	200	162,00	4,80	12,10	7,20		**1(W),3,7**
	Gesamt		*682,00*	*30,80*	*24,70*	*89,60*		
21.03.2024	**"Berliner Currywurst"**	120	325,00	13,20	30,00	6,00	3,5	b,c,j
	in Gewürzketchupsauce,	100	90,00	1,20	0,70	14,50		**1(W),7,**z
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**7**
	und einen Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	Gesamt		*585,00*	*17,10*	*32,70*	*43,60*		
	Rosenkohleintopf mit Kassler	500	446,00	21,80	16,20	35,60	3,0	**7,b,c**
	mit Kartoffelwürfel, Möhren, Zwiebel und Muskat							
	Gesamt		*446,00*	*21,80*	*16,20*	*35,60*		
	Rindergeschnetzeltes	200	210,00	23,90	11,60	2,30	3,0	a**,1(W)**
	dazu Blumenkohl	150	61,00	3,80	2,70	5,40		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*411,00*	*31,70*	*14,50*	*36,10*		
	Spinat-Kartoffelauflauf mit Zwiebeln, Tomatenwürfel,	500	580,00	8,80	39,20	44,20	3,5	**3,7**
	Knoblauch und Sahne mit Käse überbacken							
	Gesamt		580,00	8,80	39,20	44,20		

Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
22.03.2024	**Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel**	400	368,00	20,00	16,00	36,00	**3,0**	b,c,**9**
	und Mettendenscheiben	100	286,60	14,22	25,00	1,22		b,c
	Gesamt		*654,60*	*34,22*	*41,00*	*37,22*		
	Gebratenes Hähnchenbrustfilet	120	174,00	32,40	3,60	0,00	**3,0**	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		c,b,e,a,**12,1(W)**
	dazu Euromix	100	34,00	2,00	0,30	4,00		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*386,00*	*39,40*	*5,50*	*37,20*		
	Gebratenes Alaska-Seelachsfilet	150	174,00	21,60	1,50	18,50	**5,0**	**1(W),4**
	mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		**1(W),3,7**
	dazu Zucchini-Paprikagemüse	100	36,00	1,30	0,40	4,60		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*440,00*	*28,00*	*7,50*	*61,20*		
	Bami Goreng (vegan)	500	590,00	27,00	23,40	62,00	**5,0**	**1(W),6**
	indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse							
	Gesamt		*590,00*	*27,00*	*23,40*	*62,00*		
23.03.2024	**Pikantes Wurstgulasch mit Tomaten-Paprikasauce,**	250	260,00	7,30	18,60	7,20	**7,0**	b,c,**9**
	dazu Makkaroni	250	397,00	16,50	3,80	79,50		**1(W)**
	Gesamt		*657,00*	*23,80*	*22,40*	*86,70*		
	Hühnerfrikassee "klassisch" mit Spargel, Champignons und Erbsen	250	216,00	31,20	7,60	12,40	**6,0**	c,b,e,**1(W),7,12**
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*478,00*	*36,80*	*8,40*	*74,40*		
	Grüner Bohneneintopf	400	146,00	5,80	1,20	33,20	**3,0**	**7**
	mit Fleischeinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	Gesamt		*275,00*	*22,10*	*8,20*	*33,20*		
	Sesam-Karotten-Knuspersticks	150	355,00	5,60	16,50	37,50	**6,0**	**1(W),11**
	an Sauce á la Hollandaise	80	196,00	1,00	20,10	3,12		**1(W),3,7**
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*691,00*	*10,60*	*36,80*	*69,02*		
24.03.2024	**"Dänischer Filetbraten" (Pute)**	120	130	26	1,6		**5,5**	
	in Senfsauce mit Estragon, Frischkäse und Champignons,	150	171,00	8,20	9,80	8,60		**1(W),7,10**
	dazu Risi-Pisi	250	282,00	6,50	0,80	56,70		
	Gesamt		*583,00*	*40,70*	*12,20*	*65,30*		
	Wildragout in Rahmsauce,	300	246,00	25,80	14,40	10,50	**5,5**	**1(W),**a
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Kartoffelklößen	150	173,00	2,40	0,20	40,50		
	Gesamt		*487,20*	*30,55*	*14,90*	*63,50*		
	Sauerbraten vom Rind	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		
	Gesamt		*453,30*	*34,00*	*9,30*	*48,10*		
	Käse-Rösti	240	298	10,5	22	21,8	**3,0**	**7**
	mit Ratatouille,	200	104	4,1	1,3	13,8		
	fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence							
	Gesamt		*402*	*14,6*	*23,3*	*35,6*		

Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
25.03.2024	**Wirsingroulade**	200	222,00	11,40	12,00	6,40	3,0	**7,1**
	in Bratensauce mit Speck	100	78,00	0,70	4,60	4,00		**1(W),**a,b,c
	mit Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*440,00*	*16,10*	*16,80*	*38,80*		
	"Landhauspfanne" Spätzle mit Geflügelhackfleischbällchen	500	683,00	30,00	22,30	89,00	7,5	**1(W),3,7,9**
	mit Paprika, Brechbohnen und Zwiebeln							
	Gesamt		*683,00*	*30,00*	*22,30*	*89,00*		
	2 gekochte Eier	80	103,00	10,40	6,40	0,00	3,0	**3**
	in pikanter Senfsauce,	100	92,00	2,00	5,50	8,80		**1(W),7,10,3**
	dazu Rahmspinat	150	53,40	4,10	2,60	3,50		**1(W),3,7**
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**7**
	Gesamt		*362,40*	*18,70*	*16,30*	*33,90*		
	3 Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella"	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**
	Gesamt		*557,00*	*12,00*	*26,20*	*57,40*		
26.03.2024	**"Schlemmer-Putenschnitzel"**	120	262,00	19,20	12,00	19,20	4,5	**1(W)**
	an holländischer Sauce,	100	251	1,9	25	4,3		**3,7,1(W)**
	dazu Leipziger Allerlei	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*691,00*	*28,20*	*38,30*	*56,00*		
	4 Cevapcici	100	206,00	20,10	13,70	0,90	8,0	
	mit Knoblauchdipp	60	230,00	0,40	24,60	2,00		c,z,a,**1(W),3,10**
	und buntem Reissalat	300	392,00	7,50	1,60	92,40		
	Gesamt		*828,00*	*28,00*	*39,90*	*95,30*		
	Frikadelle	100	268,00	16,00	18,00	12,00	4,5	**1(W),3**
	mit brauner Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,**1(W)**
	dazu Weißkohlgemüse	150	62,00	2,90	2,20	8,20		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*511,30*	*23,60*	*22,90*	*52,60*		
	Pastinaken-Möhren-Kartoffelauflauf	500	639,00	9,70	39,40	48,20	4,0	**3,7**
	mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Créme fraiche							
	Gesamt		*639,00*	*9,70*	*39,40*	*48,20*		
27.03.2024	**Kassler-Möhren-Kartoffeleintopf**	500	351,00	19,60	14,00	33,60	3,0	b,c
	mit Kassler, Möhren, Kartoffelwürfel und Zwiebeln							
	Gesamt		*351,00*	*19,60*	*14,00*	*33,60*		
	Spießbraten	150	193,00	24,50	10,60	0,00	4,0	
	in Bratensauce,	100	54	1,1	5,7	7,9		a,**1(W)**
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*455,20*	*31,95*	*16,80*	*48,80*		
	Hähnchenfiletstückchen "Gärtnerin Art"	300	208,00	28,80	4,90	8,30	6,0	**1(W),3,7**
	in heller Sauce mit Gemüseinlage,							
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*470,00*	*34,40*	*5,70*	*70,30*		
	Frühlingsrolle "Gourmet"	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		
	Gesamt		*671,00*	*13,50*	*11,10*	*107,60*		

Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.03.2024	**Putenrahmgeschnetzeltes "Madras" in Currysauce**	250	214,00	29,20	3,40	8,20	6,0	**1(W),3,7**
	mit Ananas, Kokos und Pfirsich							
	dazu Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*548,00*	*36,00*	*4,60*	*74,20*		
	"Himmel & Erde"						3,5	
	Gestampfte Kartoffeln und Äpfel mit Speckwürfeln und Zwiebeln,	400	303,00	8,90	7,90	43,00		**c,b,7**
	dazu eine Bratwurst	100	245,00	17,20	19,40	0,30		**j,9,10**
	Gesamt		*548,00*	*26,10*	*27,30*	*43,30*		
	Hackbraten	100	239,00	12,00	19,00	5,00	3,5	**1(W), 10**
	mit 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),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*458,30*	*19,80*	*22,80*	*41,50*		
	Patros-Pfanne	500	531,00	17,10	31,50	41,00	3,5	
	mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Aubergine, frittierte Kartoffelwürfel							**7**
	Gesamt		*531,00*	*17,10*	*31,50*	*41,00*		
29.03.2024	**Klassische Graupensuppe**	500	422,00	29,20	5,60	58,20	5	
	mit Perlgraupen, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Kartoffelwürfel, Rindfleisch							**7,9**
	Gesamt		*422,00*	*29,20*	*5,60*	*58,20*		
	Gebratenes Lachsfilet	120	216,00	24,00	13,20	0,00	3,0	**1(W),4**
	in Limettensauce,	100	52,00	1,40	3,00	5,10		**1(W),3,7**
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*444,00*	*34,10*	*16,70*	*37,40*		
	Hirschgulasch in Sauce mit Waldpilzen,	300	246,00	25,80	14,40	10,50	3,5	**1(W),12,**a,b,c,e
	dazu Rosenkohl	120	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*440,00*	*35,10*	*16,60*	*42,70*		
	"Kaiserschmarrn"	250	588,00	17,30	24,80	76,00	8,5	**1(W),3,7**
	mit warmen Pflaumenkompott	200	108,00	1,30	0,40	24,70		c
	Gesamt		*696,00*	*18,60*	*25,20*	*100,70*		
30.03.2024	**Münsterländer Wirsingeintopf**	500	405,00	20,10	16,80	35,10	3,0	**7,**b,c
	mit Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben							
	Gesamt		*405,00*	*20,10*	*16,80*	*35,10*		
	Eisbeinfleisch	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,5	b,c
	in Bratensauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W)**,a
	Sauerkraut,	150	51,70	1,60	0,20	8,70		z
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*436,00*	*30,90*	*14,50*	*41,10*		
	Zartes Schweinegulasch "Bürgerliche Art"	230	234,30	25,20	13,10	4,00	7,0	
	mit Schwarzwurzelgemüse	150	86,00	1,90	2,00	15,70		**7,1(W),3**
	und Spiralnudeln	200	306	10	0,8	64,8		
	Gesamt		*626,30*	*37,10*	*15,90*	*84,50*		
	3 Soja-Klopse	120	351,00	24,00	19,20	19,20	5,0	**1(W),3,6,7**
	in Kapernsauce,	100	88,60	1,14	5,10	9,90		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und Rote Bete-Salat	100	16,00	0,60	0,05	2,50		
	Gesamt		*595,60*	*29,74*	*24,55*	*60,00*		

Speiseplan März 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
31.03.2024	**Kalbsragout in Wacholder-Pilzrahmsauce**	200	232	16,8	15,6	5,8	3,5	**1(W),3,7**,a
	mit Leipziger Allerlei,	150	56,00	4,50	0,90	7,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*428,00*	*25,30*	*16,70*	*41,30*		
	Geschmorte Lammkeule	150	293	27,8	20,2	0	4,5	**1(W),** a
	in Rosmarinjus,	100	43,4	0,8	2,6	4,2		
	dazu Prinzessbohnen	150	41	2,6	1,5	7,1		
	und Macairekartoffeln	200	196	5,2	0,4	42,6		**1(W)**
	Gesamt		*573,4*	*36,4*	*24,7*	*53,9*		
	Gefüllte Hähnchenbrust "Tessin"	150	158,00	25,10	6,00	0,80	3,5	b,**7**
	mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		**7,1(W),3**
	mit Romanesco	150	33,00	3,75	0,50	5,80		**1(W)**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*421,00*	*33,95*	*12,10*	*44,70*		
	Gemüsepfanne "Flandern" mit gelben und orangen Möhren,	500	336,00	9,20	3,60	48,00	4	**1(W),3,7**
	Schwarzwurzeln, Romanobohnen, Kartoffelscheiben							
	Gesamt		*336,00*	*9,20*	*3,60*	*48,00*		

"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=„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, (**H**)aselnuss, (**W**)alnuss, (**C**)ashnewnuss, (**P**)ecannuss, (**Pa**)ranuss, (**Pi**)stazie, (**Ma**)cadamia- 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.”