Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.05.2024	**"Laras Linseneintopf" mit Lauch, Möhren, Zwiebeln**	500	504,00	23,10	2,40	49,40	**4,0**	
	mit einem Wienerle	50	122	7,5	10	0,5		**9,**b,c
	Gesamt		*626,00*	*30,60*	*12,40*	*49,90*		
	Putenbrust "natur"	150	128	29	1,2	0	**3,0**	
	in Rahmsauce,	100	51,00	0,60	2,40	5,60		**1(W),3,7,**a
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*357,00*	*36,70*	*4,90*	*38,10*		
	Omelette	130	191,00	11,70	13,00	6,50	**3,5**	**1(W),7,3**
	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 Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*620,00*	*20,70*	*39,30*	*43,30*		
	Kartoffel-Bohnen-Pfanne mit Kartoffelscheiben, grüne Bohnen,	500	405	10,2	3,2	44	**3,5**	**1(W),3,7**
	Bohnenkraut, Knoblauch und Frühlingszwiebeln							
	Gesamt		*405,00*	*10,20*	*3,20*	*44,00*		
02.05.2024	**"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*		
	"Upstövt Kohlrabi mit Ballkes" Kohlrabi in Mehlschwitze	300	354	18	21,2	20,4	**4,0**	**1(W),7,3**
	mit Mini-Geflügelhackbällchen							
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*494,00*	*22,00*	*21,40*	*48,80*		
	Schweinegeschnetzeltes	250	372,00	23,40	15,80	7,40	**6,0**	**1(W),**a
	mit Paprika, Curry, Kümmel und passierten Tomaten,							
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*634,00*	*29,00*	*16,60*	*69,40*		
	4 Canneloni (gef. Eiernudelteig mit Ricotta u. Spinat)	340	548,00	29,00	11,40	85,00	**7,5**	**1(W),3,7**
	dazu Spinat-Käsesahnesauce	150	72,00	4,50	4,20	7,00		**1(W),3,7**
	Gesamt		*620,00*	*33,50*	*15,60*	*92,00*		
03.05.2024	**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*		
	Gebratenes Seelachsfilet	150	113,00	25,10	1,20	0,00	**3,0**	**1(W),4**
	dazu Schnittlauchsauce	100	51,00	0,60	3,40	4,30		**1(W),3,7**
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
	Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*340,00*	*34,40*	*5,10*	*36,60*		
	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*		
	Gemüsemedaillon	150	128	5,7	1,1	23,7	**4,0**	**1(W),9**
	in heller Rahmsauce	100	51,00	1,30	3,00	5,00		**3,7,1(W)**
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	Gesamt		*293*	*9,2*	*5,9*	*50,3*		

Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.05.2024	**Frühlingshafter Rettichtopf mit Kassler, Zwiebel, Knoblauch,**	500	378,00	21,60	20,40	28,10	**2,5**	**1(W),3,7,**a
	Porree, Möhre, Erbsen, Kerbel und Kartoffelwürfel							
	Gesamt		*378,00*	*21,60*	*20,40*	*28,10*		
	Poulardenbrust "Florentina Art" *	100	115,00	24,00	1,70	1,10	**3,0**	
	auf Blattspinat in Rahm,	200	65,00	4,30	4,00	6,80		**1(W),3,7**
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		320,00	32,30	5,90	36,30		
	Gekochtes Rindfleisch	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),7,12**,c,e
	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
	Gesamt		*398,80*	*29,88*	*12,04*	*38,00*		
	Curry von bunten Hülsenfrüchten *	300	352,00	26,90	7,40	46,00	**9,0**	**1(W),3,7**
	mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Chilli, Kurkuma,							
	und Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*614,00*	*32,50*	*8,20*	*108,00*		
05.05.2024	**Geschmorte dicke Rippe**	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		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*549,60*	*27,15*	*26,00*	*47,10*		
	Lammgulasch mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten,	300	346,00	19,80	18,30	10,20	**6,0**	**1(W),**a
	Knoblauch und Thymian,							
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*608,00*	*25,40*	*19,10*	*72,20*		
	Hähnchenbrust	100	115,00	24,00	1,70	1,10	**4,0**	
	in Salbeisauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		**1(W),**a
	dazu Karotten Rustica	150	60,00	0,90	0,45	12,00		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*359,00*	*29,50*	*3,45*	*49,20*		
	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*		
06.05.2024	**Hähnchenpfanne "Gyros Art" mit Zwiebeln**	200	336,00	36,00	18,00	1,40	**4,5**	
	dazu Tomatenreis	250	222,00	4,80	0,40	49,00		
	und Tzatziki	50	47,00	1,80	3,20	2,80		3,7,10
	Gesamt		*605,00*	*42,60*	*21,60*	*53,20*		
	Eisbeinfleisch	150	203,00	24,60	11,60	0,00	**3,5**	b,c
	in Bratenfond	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*		
	Hackbraten	100	239,00	12,00	19,00	5,00	**3,5**	**1(W), 10**
	mit brauner Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		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		*481,30*	*20,50*	*24,40*	*42,80*		
	Kartoffelpuffer	240	315,00	5,76	7,20	55,20	**8,0**	**1(W),3**
	mit Apfelmus	240	163,00	0,72	0,24	39,10		c
	Gesamt		*478,00*	*6,48*	*7,44*	*94,30*		

Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.05.2024	**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*		
	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*		
	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*		
	Quinoa-Erbsen-Frikadelle	85	166,00	5,40	8,50	16,20	**5,0**	**9**
	in pikanter Senfsauce (mit Zwiebeln, Sahne und Petersilie),	100	92,00	2,00	5,50	8,80		**1(W),3,7**
	dazu Möhren	150	36,00	0,90	0,60	6,60		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*434,00*	*12,30*	*14,80*	*60,00*		
08.05.2024	**Paniertes Schnitzel "Wiener Art"**	120	262,00	19,20	12,00	19,20	**5,0**	**1(W)**
	in Rahmsauce,	100	51,00	0,60	2,40	5,60		**1(W),3,7,**a
	dazu Erbsen	130	75,00	7,50	1,40	8,30		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*528,00*	*31,30*	*16,00*	*61,50*		
	Küstenbackfisch *	150	210,00	14,40	7,30	20,80	**5,5**	**1(W),4**
	mit Pellkartoffelsalat	300	435,00	4,00	27,00	42,00		**1(W),7,3,10**
	und Remoulade	30	141,00	0,20	14,70	1,60		**7**
	Gesamt		*786,00*	*18,60*	*49,00*	*64,40*		
	Zartes Hähnchenbrustfilet *	120	174,00	32,40	3,60	0,00	**2,5**	
	in Schnittlauchsauce,	100	51,00	0,60	3,40	4,30		**1(W),3,7**
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**7**
	Gesamt		*377,00*	*38,30*	*9,90*	*30,00*		
	BIO-Vollkornrigatoni	250	350	12	2,2	67	**6,0**	**1(W)**
	mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse	200	148,00	4,20	7,80	4,40		**1(W),7,3**
	Gesamt		*498*	*16,2*	*10*	*71,4*		
09.05.2024	**"Dörstampt Wuddels" Ostfriesischer Möhreneintopf**	500	430	20,1	15,8	33,4	**3,0**	**7**
	mit Hackfleisch							
	Gesamt		*430*	*20,1*	*15,8*	*33,4*		
	Scheibe vom Schulterbraten	100	238,00	22,80	16,20		**3,5**	
	in brauner Sauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		**1(W),a**
	dazu Blumenkohl	150	61,00	3,80	2,70	5,40		**1(W),3,7**
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*483,00*	*31,20*	*20,20*	*41,50*		
	3 Klopse "Jäger Art"	120	252,00	21,60	19,20	7,20	**4,0**	
	in Champignonsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		c,b,e,a,**12,1(W)**
	dazu Fingermöhren	150	36,00	0,90	0,60	6,60		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*464,70*	*27,90*	*22,10*	*45,70*		
	Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte	180	242,00	9,40	13,70	19,60	**8,0**	a,b,**7**
	mit fruchtiger Tomatensauce	100	63,80	2,20	1,00	11,20		
	und Vollkornreis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*639,80*	*18,40*	*15,90*	*96,80*		

Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.05.2024	**Tomatensuppe "Toskana"**	500	462,00	20,80	17,80	40,20	6,0	**1(W),7**
	Geflügelhackfleischbällchen, Basilikum, Knoblauch, Reiseinlage							
	dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		**1(W)**
	Gesamt		*606,00*	*25,10*	*18,60*	*69,50*		
	Bunte Pfanne mit schweinefleischstreifen,	250	346,00	23,80	16,10	7,50	6,5	**1(W),**a
	Zwiebeln, Paprika, Pilzen,							
	dazu Spätzle	200	361	13	2,5	70		**1(W),3**
	Gesamt		*707,00*	*36,80*	*18,60*	*77,50*		
	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 Juliennegemüse	100	19,00	1,10	0,40	3,00		**9**
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*354,00*	*31,00*	*6,60*	*40,40*		
	Blumenkohl-Käse-Medaillon	145	193,00	8,70	4,50	29,40	6,0	**1(W),3,7,9**
	in Käsesahnesauce	150	108,00	1,30	6,50	11,60		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*441,00*	*14,00*	*11,20*	*69,40*		
11.05.2024	**Hähnchenbrust**	100	115,00	24,00	1,70	1,10	7,0	
	Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch, Honig in Sojasauce,	150	186,00	6,40	2,10	18,20		**1(W),6,**a
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*563,00*	*36,00*	*4,60*	*81,30*		
	Kasslerbraten	150	175	21	9,8	1,1	4,0	c,b
	in Bratensauce,	100	54	1,1	5,7	7,9		**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		*420,7*	*27,7*	*15,9*	*46,1*		
	Schweinegulasch mit Champignons	230	234,30	25,20	13,10	4,00	3,5	a**,1(W)**
	dazu junge BIO-Erbsen	130	75,00	7,50	1,40	8,30		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*449,30*	*36,70*	*14,70*	*40,70*		
	Französischer grüner Bohneneintopf mit Paprika, Zucchini, Knobl.,	500	280,00	7,10	4,10	33,80	3,0	
	Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffelwürfel, Tomate, Kräuter der Provence							
	Gesamt		*280,00*	*7,10*	*4,10*	*33,80*		
12.05.2024	**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*		
	Bayrisches Wildgulasch in Wacholderbeersauce,	200	178,00	26,40	3,10	7,90	6,0	**1(W)**,a
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	Semmelknödel	150	276,00	10,80	4,10	49,00		**1(W),3**
	Gesamt		*522,20*	*39,55*	*7,50*	*69,40*		
	Gedünstetes Putenbrustfilet	150	160,50	36,20	1,50	0,00	3,0	
	in Jus,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W),**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		*379,80*	*44,00*	*5,30*	*36,50*		
	Vegetarische Kohlroulade	200	189,00	16,40	7,10	14,70	4,0	**3,9,10**
	in Kümmelsauce,	100	52,40	0,80	2,70	6,20		a**,1(W)**
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*381,40*	*21,20*	*10,00*	*49,30*		

Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.05.2024	**Kartoffelsuppe "Holsteiner Art"**	500	464,00	17,20	20,40	33,20	3,0	b,c,**9**
	Wurzelgemüse							
	Mettwurstscheiben							b,c
	Gesamt		*464,00*	*17,20*	*20,40*	*33,20*		
	"Köttbullar" Rinderhackfleischbällchen	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		
	Gesamt		*461,00*	*21,13*	*21,43*	*57,20*		
	Zartes Hähnchengulasch in Sauce	200	198,00	3,10	6,10	8,00	3,5	**1(W),**a
	dazu Regenbogenkarotten	100	28,00	0,60	0,40	4,30		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*366,00*	*7,70*	*6,70*	*40,70*		
	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*		
14.05.2024	**Hirtenrolle mit Frischkäse gefüllt**	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**
	Gesamt		*674,50*	*183,90*	*24,20*	*77,50*		
	1 große Nürnberger Rostbratwurst	100	266	14,7	25	0	3,5	j,**9,10**
	mit Sauce,	100	44	0,6	1,1	7,7		**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		*501,70*	*20,90*	*26,50*	*44,80*		
	Eieromelette	80	116,00	8,80	7,20	4,00	3,0	**3,7**
	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		
	Gesamt		*314,00*	*15,50*	*10,00*	*36,50*		
	Kartoffel-Tortilla mit Zwiebeln,	400	469,00	18,90	21,40	46,20	4,5	**3**
	mit Knoblauchdipp	50	83,00	3,30	6,40	2,80		**3,7,10**
	dazu Tomatensalat	80	36,00	0,80	0,40	3,10		
	Gesamt		*588,00*	*23,00*	*28,20*	*52,10*		
15.05.2024	**Porree-Hackfleisch-Pfanne mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln**	300	326,00	26,20	20,40	8,30	3,0	**1(W),3,7**
	und Créme fraîche,							
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*466,00*	*30,20*	*20,60*	*36,70*		
	Zarte Hähnchenbruststücke *						6,0	
	in Curry-Rahmsauce mit Pfirsich und Ananas,	250	186	24,4	3,8	7,6		**1(W),3,7**
	dazu Gemüsereis	250	293,00	8,40	1,20	64,20		
	Gesamt		*479,00*	*32,80*	*5,00*	*71,80*		
	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 Prinzessbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*489,80*	*23,30*	*22,20*	*51,50*		
	Spinatlasagne mit Tomaten, Zwiebeln,	500	487,00	27,80	23,70	39,80	3,5	**1(W),7**
	Béchamelsauce und Käse überbacken							
	Gesamt		*487,00*	*27,80*	*23,70*	*39,80*		

Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.05.2024	**Ravioli "Speziale" mit Hackfleischfüllung**	300	536,00	22,00	10,10	86,00	8,5	**1(W)**
	in pikanter Tomatensauce mit Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebeln	200	68,20	1,60	1,10	13,00		
	Gesamt		*604,20*	*23,60*	*11,20*	*99,00*		
	"Französisches Putenschnitzel"	120	262,00	19,20	12,00	19,20	5,0	**1(W)**
	mit Pfefferrahmsauce,	100	67,00	0,70	1,90	7,50		**1(W),3,7,**a
	dazu Buttergemüse	100	74,00	2,50	4,60	3,90		**7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		543,00	26,40	18,70	59,00		
	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 Euromix	100	34,00	2,00	0,30	4,00		**1(W),**a
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*397,00*	*34,10*	*12,70*	*40,80*		
	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*		
17.05.2024	**Kartoffel-Kabanossi-Eintopf mit Mais, Knoblauch, Kidneybohnen,**	500	384,00	17,20	14,60	33,60	3,0	
	Chili, Zwiebeln, Tomatenstücke und Petersilie							**b,c,7**
	Gesamt		*384,00*	*17,20*	*14,60*	*33,60*		
	Putengeschnetzeltes "Züricher Art"	300	288,00	32,20	15,80	8,40	3,0	a,**1(W),3,7**
	mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce							
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*428,00*	*36,20*	*16,00*	*36,80*		
	Gebr. Buntbarschfilet	140	123	1,2	1,2	0	3,0	**1(W),4**
	in Zitronenbuttersauce	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		*351,00*	*11,30*	*4,70*	*37,40*		
	Schwäbische Maultaschen	300	520,00	21,50	16,00	72,20	7,0	**1(W),3,7,9**
	mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		**1(W),3,7**
	und einen Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	Gesamt		*666,00*	*23,10*	*21,60*	*83,40*		
18.05.2024	**Hähnchenfilet**	120	174,00	32,40	3,60	0,00	3,0	
	in Kräuterrahmsauce,	100	52,00	1,40	3,40	4,30		**1(W),3,7**
	dazu buntes Gemüse	100	37,00	2,50	0,60	3,80		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*403,00*	*40,30*	*7,80*	*36,50*		
	Schweinegulasch "Förster Art"	300	342,00	31,20	18,20	11,30	3,5	**1(W),a**
	mit Mischpilzen, Lauch und Zwiebel,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		c,b
	und Salzkartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*518,70*	*36,60*	*20,50*	*43,20*		
	"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*		
	Broccoli-Nussecke	145	114,00	3,60	0,80	21,40	5	**1(W),3,5,8(H)**
	mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		**1(W),3,7**
	mit junge Erbsen,	130	75,00	7,50	1,40	8,30		
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**7**
	Gesamt		*393,00*	*14,40*	*9,40*	*61,00*		

Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
19.05.2024	**Rosmarin-Putenbraten**	100	101,00	22,00	1,40	0,00	3,5	
	in Rahmsauce,	100	51,00	0,60	2,40	5,60		**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		
	Gesamt		*335,00*	*27,20*	*4,30*	*42,50*		
	Frischer Spargel	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**
	Gesamt		*479,00*	*20,00*	*23,70*	*47,88*		
	Kräuterbraten	150	207,00	24,50	11,80	0,00	3,5	
	in Sauce,	100						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		
	Gesamt		*415,20*	*30,85*	*12,30*	*40,90*		
	Gebackene Champignons	180	276,00	8,40	10,70	36,50	5,5	**1(W),3**
	an Knoblauch-Kräutersauce,	120						**1(W),7,3**
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*416,00*	*12,40*	*10,90*	*64,90*		
20.05.2024	**"Räuberplatte"**		326,00	34,00	21,60	0,50	4,0	
	kleine Bratwurst und Schweinebraten	180						
	mit Zigeunersauce,	150	90,00	1,30	0,30	18,00		**z**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		556,00	39,30	22,10	46,90		
	Schweinebraten "Bayrische Art"	100	113,00	22,00	2,00	1,50	4,5	
	in deftiger Sauce,	100	45,00	0,60	1,10	7,70		**1(W),**a
	dazu Sauerkraut	150	51,70	1,60	0,20	8,70		
	und Semmelknödel	150	240,00	16,50	3,30	34,50		
	Gesamt		*449,70*	*40,70*	*6,60*	*52,40*		
	Putengeschnetzeltes in Sauce	200	246,00	23,20	11,20	6,10	3,5	**1(W),**a
	mit Zucchinigemüse	150	58,7	1,8	2,3	4,6		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*444,70*	*29,00*	*13,70*	*39,10*		
	Frischer Spargel	200	44,00	4,80	0,40	8,20	3,5	**7**
	dazu 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		
	Gesamt		*380,00*	*9,80*	*20,70*	*39,72*		
21.05.2024	**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*		
	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Sauce	200	210,00	23,90	11,60	2,30	6,0	a**,1(W)**
	dazu Gartengemüse	100	37,00	2,50	0,60	3,80		
	und Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*581,00*	*33,20*	*13,40*	*72,10*		
	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
	mit Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		**10**
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*548,60*	*19,60*	*34,80*	*44,20*		
	Vegetarische Käsespätzle	500	326,00	31,20	35,20	84,20	7,0	**1(W),3,7,**d
	Pfannengericht mit Sahne, Käse und Zwiebeln							
	Gesamt		*326,00*	*31,20*	*35,20*	*84,20*		

Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
22.05.2024	**Würzige Schweinefleischfrikadelle**	100	268,00	13,00	18,00	9,50	4,5	**1(W),3**
	mit dunkler Zwiebelsauce,	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		*517,50*	*20,05*	*21,00*	*54,40*		
	"Paella" spanische Reispfanne mit Seelachsfiletstückchen,	500	405	45	12,5	69	6,0	**2,4,14**
	Hühnerfleischwürfel und Gemüse							
	Gesamt		*405,00*	*45,00*	*12,50*	*69,00*		
	"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*		
	Kartoffel-Gemüsegratin	500	412,00	20,20	11,40	32,80	2,5	**3,7**
	mit buntem Gemüse in Béchamel und mit Käse überbacken							
	Gesamt		*412,00*	*20,20*	*11,40*	*32,80*		
23.05.2024	**Vegetarische gefüllte rote Paprikaschote**	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		
	und Vollkornreis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*631,80*	*12,20*	*7,30*	*80,10*		
	Sojaschnitzel	120					3,0	**1(W)**
	in Champignonrahmsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		a,b,c,e,**1,3,7,12**
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*214,70*	*8,50*	*3,40*	*36,00*		
	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*		
	"Ostfriesischer Hüdel" Gegarte Hefeklöße	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
	Gesamt		*506,00*	*15,20*	*7,30*	*95,40*		
24.05.2024	**Ostfriesische bunte Bohnensuppe**	500	306,00	14,20	6,70	34,10	3,0	**9**
	mit Speck und Mettwurstscheiben							b,c
	Gesamt		*306,00*	*14,20*	*6,70*	*34,10*		
	Rinderhacksteak	120	271,00	20,40	18,00	6,60	4,0	**1(W),3**
	in Bratensauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W),**a
	dazu Gemüsemix "Mexiko"	150	45	2,7	0,6	6,6		
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*497,30*	*27,80*	*21,30*	*45,60*		
	Gedünstetes Seehechtfilet	150	255,00	16,00	11,40	21,60	5,5	**4**
	mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		**1(W),3,7**
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und Blattsalat	80	69,00	0,70	4,40	5,20		**10**
	Gesamt		*554,00*	*21,80*	*21,40*	*64,90*		
	Dreierlei Schupfnudeln (Tomate, Spinat, natur),	300	507	14,1	1,5	87	8,0	**1(W),7**
	dazu Frischkäse-Lauchzwiebel-Crème	200	125	3,4	8,8	8,5		**1(W),3,7**
	Gesamt		*632*	*17,5*	*10,3*	*95,5*		

Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
25.05.2024	**"Pichelsteiner Eintopf" mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing,**	500	286,00	23,40	19,80	34,80	3,0	
	Weißkohl, Zwiebeln und Möhren							**9,7**
	Gesamt		*286,00*	*23,40*	*19,80*	*34,80*		
	1 grobe Putenbratwurst	100	262,00	15,00	22,00	1,00	3,5	**7,9**
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W),**a
	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		
	Gesamt		*505,10*	*22,60*	*26,92*	*41,60*		
	Hühnerfrikassee in Senfsauce mit Kapern,	300	256,00	29,40	7,60	11,20	6,0	**1(W),3,7**
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*518,00*	*35,00*	*8,40*	*73,20*		
	Bunte Paprikaquiche	500	586,00	14,60	26,2	58,00	5,5	a,**1(W),3,7**
	mit Paprika, Creme fraiche, Thymian und Muskatnuss							
	in fruchtiger Tomatensauce,	100	34,10	0,80	0,50	6,50		
	Gesamt		*620,10*	*15,40*	*26,70*	*64,50*		
26.05.2024	**Carréebraten "Jäger Art"**	150	203,00	24,60	11,60	0,00	4,0	
	mit brauner Sauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		**1(W)**,a
	dazu Mischgemüse mit Pilzen	100	43,00	3,00	0,80	4,60		
	und Röstinchen	200	280	3	11	38		
	Gesamt		*570*	*31,2*	*24,5*	*50,30*		
	Geschmorte Ochsenbrust	150	193,00	24,50	10,60	0,00	4,5	
	in Bratensauce	100	44,00	0,60	1,10	7,70		a,**1(W)**
	dazu Schwarzwurzeln	150	86,00	1,90	2,00	15,70		**1(W),7,3**
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*463,00*	*31,00*	*13,90*	*51,80*		
	Putenbraten	150	160,50	36,20	1,50	0,00	3,5	
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		a,**1(W),3,7**
	dazu Kaisergemüse	100	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*392,50*	*44,40*	*8,50*	*40,40*		
	Gemüsebratling *	150	128,00	7,50	1,40	22,50	5,5	
	in heller Sauce,	100	84,00	0,80	5,00	8,90		**1(W),3,7**
	mit Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		**10**
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*406,60*	*13,80*	*8,50*	*67,20*		
27.05.2024	**BIO-Spaghetti "Bolognese"**	300	474,00	17,40	2,70	93,00	8,5	**1(W)**
	mit Rinderhackfleischsauce	200	265,00	22,70	19,40	8,10		
	Gesamt		*739,00*	*40,10*	*22,10*	*101,10*		
	Krakauer	100	345,00	14,70	30,30	0,80	4,0	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**
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*594,50*	*28,05*	*33,30*	*45,70*		
	3 Hackbällchen	120	252,00	13,20	19,20	7,20	4,5	**1(W), 10**
	in heller Sauce,	100	84,00	0,80	5,00	8,90		**1(W),3,7**
	dazu Maismix (mit Erbsen & Möhren)	100	72	5	0,9	8,4		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*548,00*	*23,00*	*25,30*	*52,90*		
	Cremiger Vollmilch-Grießbrei	350	304	14,5	5,4	4,8	3,0	**1(W),7**
	mit kaltem Beerenkompott	200	186	1,2	0	28,4		
	Gesamt		*490*	*15,7*	*5,4*	*33,2*		

Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.05.2024	**Kartoffelgratin "Elsässer Art"**	500	639,00	13,40	44,20	48,40	7,0	
	gewürfelter Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne,							**3,7**
	Muskat und gratinierter Emmentaler							b,c
	Gesamt		*1129,00*	*29,10*	*49,60*	*81,60*		
	"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 Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*689,00*	*29,80*	*37,50*	*55,80*		
	Gekochtes Rindfleisch (Polnische Art)	150	155,00	24,20	6,40	0,00	3,5	
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		**1(W),3,7**
	dazu Fingermöhren	150	36,00	0,90	0,60	6,60		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*417,00*	*29,90*	*12,30*	*44,00*		
	Asiatische Bratnudelpfanne	500	476,00	11,20	15,20	73,60	6	**1(W),6**
	mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce							
	Gesamt		*476,00*	*11,20*	*15,20*	*73,60*		
29.05.2024	**Schweine "Cordon bleu"**	150	191,00	16,50	6,60	12,60	4,0	b,c,**1(W),7**
	Blumenkohl in Béchamelsauce,	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		*392,00*	*24,30*	*9,50*	*46,40*		
	"Grootheider Stipp" Mehlschwitze mit Speck, Zwiebeln,	120	192,00	5,20	8,30	14,20	4,0	**1(W),7**,b,c
	dazu grüne Bohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
	Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*372,50*	*11,80*	*10,00*	*49,70*		
	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*		
	7 Falafel-Bällchen	120	275,00	8,30	14,30	27,50	4,0	**1(W),9**
	mit Grillgemüse,	300	170,00	6,60	3,70	8,60		
	dazu Sour-Cream-Dip	100	154,00	4,60	10,80	9,50		**7**
	Gesamt		*599,00*	*19,50*	*28,80*	*45,60*		
30.05.2024	**"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*		
	Schweinerückensteak	150	160,00	28,00	4,40	1,20	3,0	
	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		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*389,00*	*36,40*	*8,70*	*38,70*		
	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*		
	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		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*402,00*	*17,30*	*7,50*	*62,70*		

Speiseplan Mai 2024 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
31.05.2024	**Kutterfischfrikadelle**	150	258,00	19,00	3,80	35,70	5,5	**1(W),4,7**
	dazu 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		**7**
	Gesamt		*524,00*	*27,50*	*16,00*	*65,90*		
	Scheibe vom Nackenbraten	100	209,00	27,20	10,50		3,5	
	mit Bratensauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		**1(W),a**
	dazu Spitzkohl	150	69,00	3,20	2,60	8,40		**1(W),7**
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*462,00*	*35,00*	*14,40*	*44,50*		
	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 Kaisergemüse	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		*432,60*	*29,56*	*14,83*	*42,76*		
	Vegetarischer Bauerntopf mit Sojahack, Knoblauch, Kartoffel,	500	308,00	24,30	3,10	42,40	3,5	
	Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen und Tomatenmark							
	Gesamt		*308,00*	*24,30*	*3,10*	*42,40*		

"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."