

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.07.2024	Paprika-Käsesuppe	500	426,00	24,10	23,20	10,40	3,5	1(W),3,7
	Hackfleisch, Schmelzkäse, Zwiebel, Schnittlauch, Fetakäse, dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)
	<i>Gesamt</i>		570,00	28,40	24,00	39,70		
	Ostfriesische dicke Bohnen	200	168	12,4	1,2	10,4	3,5	1(W),3,7
	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>		594,60	30,62	26,40	40,02		
	Putenhacksteak	120	268,00	16,00	18,00	6,20	3,5	1(W),3,7,10
	mit brauner Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Blumenkohl	150	61,00	3,80	2,70	5,40		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		7
	<i>Gesamt</i>		510,30	24,50	23,40	44,00		
	Sesam-Karotten-Knuspersticks	150	355,00	5,60	16,50	37,50	6,0	1(W),11
	an Sauce à 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			
<i>Gesamt</i>		691,00	10,60	36,80	69,02			
02.07.2024	Jägerschnitzel	120	262,00	19,20	12,00	19,20	4,5	1(W)
	in Champignonrahmsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		a,b,c,e,1,3,7,12
	dazu Buttergemüse	100	74,00	2,50	4,60	3,90		7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		512,70	27,10	18,90	55,00		
	Gebratene Hähnchenkeule	210	208,00	21,80	13,40	0,00	3,0	
	mit Geflügelrahmsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60		1(W),a,3,7
	dazu mediterraner Gemüsemix	150	38,00	1,50	0,40	5,00		
	und Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	<i>Gesamt</i>		412,00	26,70	20,50	34,20		
	Kohlrabieintopf	400	160,00	7,40	1,20	29,20	2,5	7
	mit Fleischeinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	<i>Gesamt</i>		289,00	23,70	8,20	29,20		
	Schupfnudel-Gemüsepfanne	500	556,00	13,60	14,80	91,60	8	1(W),3
mit grünen Bohnen, Möhren, Lauch und Kräutern,								
dazu Schnittlauchsauce	100	46,50	2,20	1,20	5,10	1(W),3,7		
<i>Gesamt</i>		602,50	15,80	16,00	96,70			
03.07.2024	"Bergsteiger Kartoffelgratin" mit Rinderhackfleisch, Pilzen	500	570,00	23,30	33,00	35,00	3,0	1(W),7,12,b,c,e
	und gratiniertem Käse							
	<i>Gesamt</i>		570,00	23,30	33,00	35,00		
	1 große Nürnberger Rostbratwurst	100	266	14,7	25	0	3,5	j,9,10
	in Bratenfond	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Spitzkohl	150	69,00	3,20	2,60	8,40		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		519,00	22,50	28,90	44,50		
	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
	<i>Gesamt</i>		377,00	38,30	9,90	30,00		
	4 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		
<i>Gesamt</i>		478,00	6,48	7,44	94,30			

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.07.2024	Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln	200	297,00	29,90	16,40	4,80	4,5	3,7,10
	dazu Tomatenreis	250	222,00	4,80	0,40	49,00		
	und Tzatziki	50	47,00	1,80	3,20	2,80		
	<i>Gesamt</i>		566,00	36,50	20,00	56,60		
	Bauernfrikadelle	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
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		517,5	29,35	21	56,9		
	"Omas Eintopf" *	500	336,00	23,40	13,80	21,20	2,0	
	mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie							
	<i>Gesamt</i>		336,00	23,40	13,80	21,20		
Farfalle "Tomate-Mozzarella"	300	394,00	14,20	1,80	79,00	7,5	1(W)	
mit Kirschtomaten und Basilikum	200	98,00	2,10	1,40	13,40			
<i>Gesamt</i>		492,00	16,30	3,20	92,40			
05.07.2024	Kasslerbraten	150	175	21	9,8	1,1	3,5	c,b
	mit Zwiebelsauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Schwenkkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		z
	und Weißkohlsalat	100	52,00	1,10	1,80	6,60		
	<i>Gesamt</i>		408,3	26,8	14,3	40,1		
	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		
	<i>Gesamt</i>		275,00	22,10	8,20	33,20		
	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		
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
<i>Gesamt</i>		354,00	31,00	6,60	40,40			
Asiatisches Curry mit Karotte, Paprika, Erbsen, Kartoffel, Zucchini,	300	256,00	8,40	10,20	12,50	6,5	1(W),5,6,b	
Broccoli, Zwiebel, Knoblauch, Kokosmilch, Sojasauce, Erdnüsse,								
mit Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00			
<i>Gesamt</i>		590,00	15,20	11,40	78,50			
06.07.2024	Klassische Linsensuppe mit Kartoffelwürfel	500	558,00	33,40	28,40	37,20	3,0	b,c,9
	Speck und Mettendenscheiben							
	<i>Gesamt</i>		558,00	33,40	28,40	37,20		
	"Berner Pfanne" *	300	326,00	31,40	10,80	12,20	4,0	1(W),7,3
	Hähnchengeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce,							
	dazu Kartoffelrösti	150	273,00	3,75	12,45	36,00		
	<i>Gesamt</i>		599,00	35,15	23,25	48,20		
	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		
	<i>Gesamt</i>		449,30	36,70	14,70	40,70		
	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			
<i>Gesamt</i>		406,60	13,80	8,50	67,20			

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.07.2024	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		
	<i>Gesamt</i>		549,60	27,15	26,00	47,10		
	Italienisches Lammragout	300	336,00	24,20	23,80	4,90	6	1(W),a,b,c
	mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Zimt,							
	dazu Bandnudeln	200	350	13	2	68		1(W)
	<i>Gesamt</i>		686,00	37,20	25,80	72,90		
	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		
	<i>Gesamt</i>		379,80	44,00	5,30	36,50		
	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	262,00	5,60	0,80	62,00			
<i>Gesamt</i>		559,80	11,00	6,90	76,10			
08.07.2024	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		
	<i>Gesamt</i>		739,00	40,10	22,10	101,10		
	Geschmorter Schweinekamm	150	203	24,6	11,6	0	6,5	
	mit Paprikagemüse in Tomatensugo,	150	74,00	3,10	2,10	10,80		
	dazu Spiralnudeln	200	306	10	0,8	64,8		1(W)
	<i>Gesamt</i>		583	37,7	14,5	75,6		
	Lebergeschnetzeltes	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		
	<i>Gesamt</i>		398,00	35,20	13,96	40,20		
	Blumenkohl-Käse-Medaillon	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		
<i>Gesamt</i>		479,80	18,80	14,60	65,80			
09.07.2024	"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		
	<i>Gesamt</i>		461,00	21,13	21,43	57,20		
	Veg. Kichererbseneintopf mit Kartoffelwürfel, Knoblauch,	500	302,00	14,10	6,70	39,40	3,5	7
	Tomatenmark, Limettensaft und Naturjoghurt							
	<i>Gesamt</i>		302,00	14,10	6,70	39,40		
	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		
	<i>Gesamt</i>		444,70	29,00	13,70	39,10		
	Bratnudel-Gemüsepfanne mit Paprika, Weißkohl,	500	595,00	13,80	17,10	82,80	7,0	1(W) 6,5
	Möhren, Mu-Err Pilzen, Mungobohnenkeimlingen und Sojasauce							
	<i>Gesamt</i>		595,00	13,80	17,10	82,80		

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.07.2024	Schweineschnitzel "Elsässer Art"	120	272	22,8	12	18,1	4,5	1(W)
	dazu Zwiebelsauce mit Speck, Knoblauch und Crème fraiche,	100	148	3,4	5,2	6,2		1(W),3,7
	Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	und einen Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	<i>Gesamt</i>		616,00	30,70	17,60	54,20		
	Rinderragout	200	210,00	23,90	11,60	2,30	3,5	a,1(W)
	dazu junge Erbsen,	130	75,00	7,50	1,40	8,30		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		425,00	35,40	13,20	39,00		
	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		
<i>Gesamt</i>		314,00	15,50	10,00	36,50			
Kartoffel-Gemüseauflauf mit Feta	500	562	8,2	34,6	42,4	3,5	3,7	
Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken								
<i>Gesamt</i>		562,00	8,20	34,60	42,40			
11.07.2024	"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		
	<i>Gesamt</i>		518,00	28,00	13,20	78,10		
	Grillbraten	100	209,00	27,20	10,50		3,5	a,1(W)
	in Bratensauce	100	44,00	0,60	1,10	7,70		
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		447,00	37,10	13,80	39,90		
	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			
<i>Gesamt</i>		518,00	35,00	8,40	73,20			
Vegetarische Linsensuppe mit Süßkartoffel, Zwiebel, Curry,	500	426,00	24,70	2,10	64,20	5,5		
Knoblauch, Karotte und Petersilie								
<i>Gesamt</i>		426,00	24,70	2,10	64,20			
12.07.2024	Küstenbackfisch *	150	210,00	14,40	7,30	20,80	4,5	1(W),4
	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		
	<i>Gesamt</i>		476,00	22,90	19,50	51,00		
	Sommereintopf mit Zucchini, Möhren, Kartoffeln,	500	336,00	13,10	18,30	24,50	2,0	1(W),7,b,c
	saure Sahne, Muskat, Bockwurstscheiben							
	<i>Gesamt</i>		336,00	13,10	18,30	24,50		
	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)
	mit Prinzessbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		489,80	23,30	22,20	51,50			
Vegane Ravioli mit Gemüsefüllung	300	492,00	13,80	4,60	92,00	8,5	1(W)	
in Tomaten-Paprikasauce	150	67,20	1,40	1,10	8,60			
<i>Gesamt</i>		559,20	15,20	5,70	100,60			

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.07.2024	Sülze "Hausmacher Art" (kalt)	100	195,00	11,00	15,00	4,00	4,0	b,c,j
	mit Remoulade	30	141,00	0,20	14,70	1,60		7
	und Pellkartoffelsalat	300	435,00	3,90	27,00	42,00		1(W),3,7,10
	Gesamt		771,00	15,10	56,70	47,60		
	Geflügelbratwurst	100	234,00	17,00	18,00	1,00	3,0	7,9
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Euromix	100	34,00	2,00	0,30	4,00		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		449,30	23,70	21,00	37,40		
	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		
Tomaten-Minestrone mit Möhre, Zwiebel, Knoblauch, grüne	500	326,00	10,20	3,20	28,40	2,5		
und weiße Bohnen, Zucchini, Nudeln							1(W)	
Gesamt		326,00	10,20	3,20	28,40			
14.07.2024	Poulardenbrust auf Sahnelinsen	100	109,00	22,00	1,50	1,40	4,0	
	mit Linsen, Speckwürfel, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne,	200	276,00	12,40	16,20	19,60		1(W),3,7,b,c
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		525,00	38,40	17,90	49,40		
	Kohlroulade mit Schweinehackfleisch	200	310,00	10,00	27,00	6,80	3,5	3,7,10
	in Speck-Zwiebelsauce,	100	152,00	6,30	10,40	8,60		1(W),a,b,c
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		602,00	20,30	37,60	43,80		
	Schweinebraten	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,5	
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		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		
	Gesamt		435,00	32,80	18,60	40,40		
	Quinoa-Erbesen-Frikadelle	85	166,00	5,40	8,50	16,20	4,5	9
in pikanter Senfsauce (mit Zwiebeln, Sahne und Petersilie),	100	92,00	2,00	5,50	8,80	1(W),3,7		
und Steckrüben-Stampfkartoffeln	300	144,00	3,40	2,00	27,20			
Gesamt		402,00	10,80	16,00	52,20			
15.07.2024	Mediterrane Pastapfanne	500	520,00	25,60	21,60	54,00	5,5	1(W),7
	mit Tomate, Hähnchenbrust, Broccoli, Paprika,							
	dazu Tomatensauce	100	82,60	3,20	1,70	14,80		
	Gesamt		602,60	28,80	23,30	68,80		
	Schweine "Cordon bleu"	150	191,00	16,50	6,60	12,60	4,0	b,c,1(W),7
	dazu Rahmkohlrabi	150	51,60	1,50	1,90	7,40		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		382,60	22,00	8,70	48,40		
	Scheibe vom Putenbraten	150	160,50	36,20	1,50	0,00	3,0	
	mit brauner Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a,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		
	Gesamt		379,80	44,00	5,30	36,50		
	"Chili sin Carne"						6,0	1(W),6,7
mit Sojabolognaise, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen	260	256,00	22,40	12,40	16,10			
dazu Reis	230	255,30	5,52	0,46	56,35			
Gesamt		511,30	27,92	12,86	72,45			

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.07.2024	"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		
	<i>Gesamt</i>		585,00	17,10	32,70	43,60		
	Bami Goreng chinesische Eiernudeln mit Hühnchen,	500	560,00	36,50	18,50	55,00	4,5	1(W),3,6
	Asia-Gemüse, Knoblauch, Chili und Sojasauce							
	<i>Gesamt</i>		560,00	36,50	18,50	55,00		
	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		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		481,30	20,50	24,40	42,80		
	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte	150	274,00	3,90	10,90	37,50	6,5	1(W,G)
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			
<i>Gesamt</i>		504,00	9,00	16,50	75,60			
17.07.2024	"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
	<i>Gesamt</i>		506,00	15,20	7,30	95,40		
	"Szegediner Gulasch"	300	264,00	27,20	13,50	5,00	3,0	1(W),a
	mit Sauerkraut							z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		404,00	31,20	13,70	33,40		
	Geflügelfleischkäse	100	250,00	12,00	22,30	0,00	3,5	b,c,j
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		10
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		480,00	21,80	28,50	40,20		
	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		
<i>Gesamt</i>		642,00	23,80	10,70	95,70			
18.07.2024	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 Langkornteis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		594,00	25,80	13,00	96,60		
	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art"	300	228,00	22,40	6,20	13,20	3,5	1(W),7,10,a,b,e
	mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzqrkenstreifen in Senfsauce,							
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		368,00	26,40	6,40	41,60		
	"Ammerländer Hühnersuppeneintopf"	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		
Hirtenpfanne	500	585,00	19,00	17,00	89,50	7,5	1(W),7	
mit Reismudeln, Käse, Peperoni und buntem Gemüse								
<i>Gesamt</i>		585,00	19,00	17,00	89,50			

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
19.07.2024	"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
	<i>Gesamt</i>		<i>653,00</i>	<i>32,00</i>	<i>45,20</i>	<i>38,90</i>		
	Paprikarahm-Putengeschnetzeltes mit Zwiebeln, Crème fraîche,	300	298,00	21,40	11,20	8,80	6	1(W),3,7
	Knoblauch und Thymian,							
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		<i>560,00</i>	<i>27,00</i>	<i>12,00</i>	<i>70,80</i>		
	Gebratenes Seelachsfilet	150	113,00	25,10	1,20	0,00	3,5	4
	mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		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		
	<i>Gesamt</i>		<i>379,00</i>	<i>31,10</i>	<i>7,40</i>	<i>44,70</i>		
1 Chinaschnitte "Hong-Kong"	150	156,00	4,50	0,40	33,00	9,0	1(W),9,10	
dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen	150	116,00	1,40	0,70	14,10		z	
mit Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00			
<i>Gesamt</i>		<i>534,00</i>	<i>11,50</i>	<i>1,90</i>	<i>109,10</i>			
20.07.2024	Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel	500	328,00	16,90	12,30	31,20	2,5	7
	<i>Gesamt</i>		<i>328,00</i>	<i>16,90</i>	<i>12,30</i>	<i>31,20</i>		
	Rinderleber "Berliner Art"	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
	<i>Gesamt</i>		<i>383,00</i>	<i>35,20</i>	<i>9,20</i>	<i>36,10</i>		
	Hähnchen-Zucchini-Wok *	300	186,00	25,30	3,70	6,50	6,5	
	mit roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sojasauce,							
	dazu Naturreis	200	357,00	8,00	2,80	74,00		1(W),6,b
	<i>Gesamt</i>		<i>543,00</i>	<i>33,30</i>	<i>6,50</i>	<i>80,50</i>		
Gebackene Champignons	180	276,00	8,40	10,70	36,50	6,0	1(W),3	
an Knoblauch-Kräutersauce,	120	92,00	1,10	5,40	9,70		1(W),7,3	
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		<i>508,00</i>	<i>13,50</i>	<i>16,30</i>	<i>74,60</i>			
21.07.2024	"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		
	<i>Gesamt</i>		<i>452,50</i>	<i>31,65</i>	<i>14,60</i>	<i>44,90</i>		
	Glasierter Putenbraten	100	160,00	36,50	1,50		6,5	
	mit Aprikosensauce,	100	62,00	2,10	2,90	6,80		1(W),a
	dazu Möhrenstifte	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	dazu Langkornreis	200	334	6,8	1,2	66		
	<i>Gesamt</i>		<i>594,00</i>	<i>48,50</i>	<i>6,70</i>	<i>76,90</i>		
	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		
<i>Gesamt</i>		<i>519,30</i>	<i>31,10</i>	<i>20,20</i>	<i>46,20</i>			
Rote-Bete-Bratling	140	282,00	21,00	16,80	21,00	5	9	
mit Lauchgemüse,	150	84,00	31,00	3,60	7,80		1(W),3,7	
dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		<i>506,00</i>	<i>56,00</i>	<i>20,60</i>	<i>57,20</i>			

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
22.07.2024	Schweinefrikadelle	100	268	16	18	12	2,5	
	in Pfeffersauce	100	86,00	0,80	5,10	9,00		1(W),3,7
	mit grünen Bohnen	100	34,00	1,80	0,10	4,40		1(W)
	und Gabelspaghetti	200	34,00	1,80	0,10	4,40		
	<i>Gesamt</i>		422,00	20,40	23,30	29,80		
	"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 Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		691,00	28,20	38,30	56,00		
	Deftiger Möhreintopf	420	141,00	5,10	1,40	24,90	2,0	7
	mit Rinderhackfleisch	80	186,00	13,40	4,20	0,00		
<i>Gesamt</i>		327,00	18,50	5,60	24,90			
Rustikale Zucchini-Kartoffelpfanne mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten	500	364,00	8,90	7,10	39,20	3,5	1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		364,00	8,90	7,10	39,20			
23.07.2024	Schweinegeschnetzeltes "süß-sauer"	250	372,00	25,20	24,60	8,50	6,0	1(W)a,6
	rote Paprika, Sojasauce, Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomatenmark							b
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		634,00	30,80	25,40	70,50		
	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		
	<i>Gesamt</i>		455,20	31,95	16,80	48,80		
	3 Geflügelhackbällchen	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			
<i>Gesamt</i>		548,00	23,00	25,30	52,90			
Nudelgratin "Tomate-Mozzarella" mit Rigatoni, Knoblauch, Kirschtomaten und mit Mozzarella überbacken	500	604,00	26,80	10,60	93,20	8,0	1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		604,00	26,80	10,60	93,20			
24.07.2024	"Omas Ofensuppe" mit Schweinefleisch, Chili, Curry, Mais,	500	440,00	23,20	16,10	8,40	3,0	1(W),3,7
	Champignons, Erbsen, Paprika und Sahne,							
	dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)
	<i>Gesamt</i>		584,00	27,50	16,90	37,70		
	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 Langkomreis mit Kidneybohnen	250	276,00	7,90	3,20	57,00		
	<i>Gesamt</i>		638,00	29,30	21,70	83,10		
	Hähnchenschenkel	210	208,00	21,80	13,40	0,00	4,0	
	mit Sauce,	100	46,60	0,66	0,13	10,26		1(W),a
	dazu Brechbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		435,10	29,06	15,23	45,76			
Veg. Currywurst	100	267,00	17,00	18,00	10,00	5,5	1(W),3,6,10	
in Gewürzketchupsauce,	100	90,00	1,20	0,70	14,50		z	
dazu Balkangemüse	150	73,50	3,60	0,80	10,20			
und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		570,50	25,80	19,70	63,10			

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene	
25.07.2024	Lasagne "Veggi" mit Tomaten-Sojabolognese	500	487,00	27,80	23,70	39,80	3,5	1(W),6,7	
	und Béchamelsauce								
	Gesamt		487,00	27,80	23,70	39,80			
	25.07.2024	Zwiebelhähnchen	100	115,00	24,00	1,70	1,10	3,5	1(W),3,7,b,c
		in Zwiebel-Sahnesauce mit Speck und Petersilie	100	112,00	3,10	6,40	5,20		
		dazu Kartoffelplätzchen	200	262,00	4,70	12,40	32,00		
		dazu Chinakohlsalat	100	14,00	1,20	0,30	1,20		
		Gesamt		503,00	33,00	20,80	39,50		
	25.07.2024	Gekochtes Rindfleisch (Polnische Art)	150	155,00	24,20	6,40	0,00	3,5	1(W),3,7
		in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		
		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			
25.07.2024	3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"	225	409,00	6,75	22,50	43,00	4,5	7 1(W),3,7	
	mit Leipziger Allerlei in Käsesauce	250	136,00	10,90	12,40	9,20			
	Gesamt		545,00	17,65	34,90	52,20			
26.07.2024	"Osterfehtjer Putengulasch" in Senf-Sahnesauce	300	282,00	24,60	10,80	14,20	3,5	a.1(W),10 b,c,e.12	
	mit Zwiebeln, Erbsen, Champignons und Persilie,								
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
	Gesamt		422,00	28,60	11,00	42,60			
	26.07.2024	Paniertes Schollenfilet	150	186,00	15,40	10,20	17,40	4,0	1(W),4 1(W),7
		dazu Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch	150	53,40	4,10	2,60	3,50		
		und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
		Gesamt	80	379,40	23,50	13,00	49,30		
	26.07.2024	"Hausgemachte Kartoffelsuppe"	500	370,00	14,00	10,80	47,50	4,5	7,9,b,c b,c,j
		mit einer Geflügelbratwurst	50	125,00	6,00	10,50	7,50		
Gesamt			495,00	20,00	21,30	55,00			
26.07.2024	Wirsing-Lauch-Quiche mit Schmand, Muskat, Knoblauch,	450	526,00	17,30	34,40	19,80	1,5	1(W),3,7	
	Thymian, Cayennepfeffer und Käse überbacken								
	Gesamt		526,00	17,30	34,40	19,80			
27.07.2024	Spanischer Linseneintopf mit Chorizo, Kartoffelwürfel, Chili,	500	520,00	32,00	10,40	69,00	6,0	6,7,b,c	
	Karotten, Zwiebeln, Oregano, Thymian, Knoblauch, Cayennepfeffer								
	Gesamt		520,00	32,00	10,40	69,00			
	27.07.2024	"Räuberplatte" kleine Bratwurst und Schweinebraten	180	326,00	34,00	21,60	0,50	4,0	z 7
		mit Zigeunersauce,	150	90,00	1,30	0,30	18,00		
		und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
		Gesamt		556,00	39,30	22,10	46,90		
	27.07.2024	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			
27.07.2024	"Veggie Paella" mit gr. Bohnen, Zucchini, Aubergine, Zwiebel	500	504,00	16,20	11,60	81,20	7,0		
	Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Knoblauch, Safran, Thymian, Reis								
	Gesamt		504,00	16,20	11,60	81,20			

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.07.2024	Jungschweinnacken "Mediterrane Art"	100	113,00	22,10	2,00	1,50	3,5	
	mit Kräutern der Provence in Jus,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu grüne Bohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		z
	und Rosmarinkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>334,80</i>	<i>29,40</i>	<i>6,20</i>	<i>41,00</i>		
	Burgunderbraten (vom Rind)	100	193,00	24,50	10,60	0,00	3,0	
	in dunkler Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>428,3</i>	<i>34,5</i>	<i>15,3</i>	<i>36,2</i>		
	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
	<i>Gesamt</i>		<i>377,00</i>	<i>38,30</i>	<i>9,90</i>	<i>30,00</i>		
	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			
<i>Gesamt</i>		<i>588,00</i>	<i>23,00</i>	<i>28,20</i>	<i>52,10</i>			
29.07.2024	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
	Djuvec-Reis	300	297,00	12,30	1,80	57,30		7
	und Knoblauchdipp	50	83,00	3,30	6,40	2,80		3,7,10
	<i>Gesamt</i>		<i>757,50</i>	<i>187,20</i>	<i>30,60</i>	<i>80,30</i>		
	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 Spitzkohl	150	69,00	3,20	2,60	8,40		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>555,30</i>	<i>20,90</i>	<i>26,30</i>	<i>56,80</i>		
	Kohlrabieintopf	400	160,00	7,40	1,20	29,20	2,5	7
	mit Fleischeinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	<i>Gesamt</i>		<i>289,00</i>	<i>23,70</i>	<i>8,20</i>	<i>29,20</i>		
Rigatoni an geschmortem Gemüse	250	465,00	18,40	3,00	82,00	7,5	1(W)	
mit Mozzarella, Paprika, Champ., Zucchini, Tomatenwürfel, Basilikum	200	136,00	12,40	10,20	6,40		1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		<i>601,00</i>	<i>30,80</i>	<i>13,20</i>	<i>88,40</i>			
30.07.2024	Ungarische Gulaschsuppe	500	426,00	21,40	18,30	21,50	2,0	1(W),a
	mit Paprika, Kartoffelwürfel und Zwiebeln							
	<i>Gesamt</i>		<i>426,00</i>	<i>21,40</i>	<i>18,30</i>	<i>21,50</i>		
	"Piccata alla Milanese" Putenschnitzel in Parmesanhülle	100	212,00	21,00	11,50	6,00	7,5	1(W),3,7
	mit Tomatensauce,	100	82,60	3,20	1,70	14,80		
	dazu Penne	200	320	13,2	3	63,6		1(W)
	und ein Tomatensalat	80	36,00	0,80	0,40	3,10		
	<i>Gesamt</i>		<i>650,60</i>	<i>38,20</i>	<i>16,60</i>	<i>87,50</i>		
	Frisches Fischfrikassee mit Seelachsstücken,	300	226,00	26,40	6,50	9,20	3,0	1(W),3,4,7,9
	Möhren, Sellerie und Erbsen,							
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		<i>366,00</i>	<i>30,40</i>	<i>6,70</i>	<i>37,60</i>			
Kichererbsen-Patty mit Cornflakespanade,	125	172,00	3,20	7,40	22,00	7,5		
dazu Tomaten-Paprikagemüse	150	78	3,6	1,4	7,1			
und Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00			
<i>Gesamt</i>		<i>512,00</i>	<i>12,40</i>	<i>9,60</i>	<i>91,10</i>			

Speiseplan Juli 2024 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
31.07.2024	5 Chicken Nuggets	120	271,00	14,20	16,60	19,40	13,0	1(W),3,7,9
	und buntem Reissalat	300	392,00	7,50	1,60	92,40		
	und Chili-Pfirsich-Chutney	80	180,00	0,40	0,20	44,00		1(G)
	<i>Gesamt</i>		843,00	22,10	18,40	155,80		
	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 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>		357,00	36,70	4,90	38,10		
	Kalbsgulasch	200	346,00	27,00	21,00	7,70	3,5	a,1(W)
	dazu Gemüse-Pilzpfanne	100	59,00	5,00	0,90	5,40		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		1(W)
	<i>Gesamt</i>		545,00	36,00	22,10	41,50		
	Kartoffel-Bohnen-Pfanne mit Kartoffelscheiben, grüne Bohnen,	500	405	10,2	3,2	44	3,5	1(W),3,7
	Bohnenkraut, Knoblauch und Frühlingszwiebeln							
<i>Gesamt</i>		405,00	10,20	3,20	44,00			

"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 = „caffeinhaltig“, 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=Erdrüsse 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 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."