

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.01.2025	<b>Wintereintopf mit Mettwurstscheiben, Lauch, Zwiebel,</b> Rosenkohl, Karotte, Kartoffeln und Petersilie	500	382	23,2	17,3	24,8	2,0	b,c,7
	<i>Gesamt</i>		382	23,2	17,3	24,8		
	<b>Kassler</b>	100	175	21	9,8	1,1		3,5
	in Bratensauce,	100	54	1,1	5,7	7,9	1(W),3,a	
	mit "Omas Sauerkraut" mit Speck und Zwiebeln	150	64,70	2,60	3,40	8,70	b,c,z	
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60	7	
	<i>Gesamt</i>		407,7	26,9	20,7	39,3		
	<b>Rindergeschnetzeltes in Sauce</b>	200	210,00	23,90	11,60	2,30	3,0	a,1(W)
	dazu BIO-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		
	<i>Gesamt</i>		411,00	31,70	14,50	36,10		
	<b>Quinoa-Erbesen-Frikadelle</b>	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),3,7,10
und Möhren-Stampfkartoffeln	300	144,00	3,40	2,00	27,20			
<i>Gesamt</i>		402,00	10,80	16,00	52,20			
02.01.2025	<b>"Osterfehtjer Putengulasch" in Senf-Sahnesauce</b> mit Zwiebeln, Erbsen, Champignons und Persilie,	300	282,00	24,60	10,80	14,20	3,5	a,1(W),10
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		b,c,e,12
	<i>Gesamt</i>		422,00	28,60	11,00	42,60		
	<b>Grillbraten</b>	100	209,00	27,20	10,50			3,5
	in Bratensauce	100	44,00	0,60	1,10	7,70	a,1(W)	
	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		
	<b>"Hausgemachte Kartoffelsuppe"</b> mit eingeschnittener Wurst	500	357,00	14,50	17,20	34,20	3,0	7,9
	<i>Gesamt</i>		357,00	14,50	17,20	34,20		b,c
	<b>Gemüsebratling</b>	150	128,00	7,50	1,40	22,50		4,5
	dazu Kohlrabi in Rahm	150	51,60	1,50	1,90	7,40	1(W),3,7	
	dazu Stampfkartoffeln	250	171,00	2,80	1,80	24,70	7	
<i>Gesamt</i>		350,60	11,80	5,10	54,60			
03.01.2025	<b>Sülze "Hausmacher Art" (kalt)</b> mit Remoulade	100	195,00	11,00	15,00	4,00	4,0	b,c,j
	und Pellkartoffelsalat	300	435,00	3,90	27,00	42,00		7
	<i>Gesamt</i>		771,00	15,10	56,70	47,60		1(W),3,7,10
	<b>Gebratenes Pangasiusfilet</b>	120	109,00	25,10	0,90	0,00		3,5
	an Petersiliensauce,	100	77	1,6	4,4	8,1	1(W),3,7	
	dazu Schmorgurke	100	18,00	1,20	0,40	3,60		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		344,00	31,90	5,90	40,10		
	<b>Hackbraten</b>	100	239,00	12,00	19,00	5,00	3,0	1(W), 10
	mit brauner Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Brechbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
	dazu Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	<i>Gesamt</i>		434,80	17,50	24,80	37,70		
<b>Tomaten-Minestrone mit Sellerie, Möhre, Zwiebel, Knoblauch,</b> grüne und weiße Bohnen, Zucchini, Muschlnudeln	500	326,00	10,20	3,20	28,40	2,5	1(W)	
<i>Gesamt</i>		326,00	10,20	3,20	28,40			

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.01.2025	<b>"Pichelsteiner Eintopf" mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing,</b> Weißkohl, Zwiebeln und Möhren	500	286,00	23,40	19,80	34,80	3,0	9,7
	<i>Gesamt</i>		286,00	23,40	19,80	34,80		
	<b>Große Geflügelbratwurst</b>	100	234,00	17,00	18,00	1,00		
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		
	dazu Euromix	100	34,00	2,00	0,30	4,00		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		449,30	23,70	21,00	37,40		
	<b>Lebergeschnetzeltes</b>	150	176,00	29,10	4,96	3,20	3,5	c.a.1(W)
	in Apfelsauce	100	52,00	3,10	6,00	5,90		
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	und Möhrensalat	80	56,00	0,80	1,20	9,50		
	<i>Gesamt</i>		398,00	35,20	13,96	40,20		
	<b>Asiatisches Curry mit Karotte, Paprika, Erbsen, Kartoffel, Zucchini,</b> Broccoli, Zwiebel, Knoblauch, Kokosmilch, Sojasauce, Erdnüsse,	300	256,00	8,40	10,20	12,50	6,5	1(W),5,6,b
mit Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00			
<i>Gesamt</i>		590,00	15,20	11,40	78,50			
05.01.2025	<b>Kohlroulade mit Schweinehackfleisch</b>	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		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		602,00	20,30	37,60	43,80		
	<b>Italienisches Lammragout</b>	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		
	<i>Gesamt</i>		686,00	37,20	25,80	72,90		1(W)
	<b>Gedünstetes Putenbrustfilet</b>	150	160,50	36,20	1,50	0,00	3,0	1(W),a
	in Jus,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		
	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		
<b>Gebackene Champignons</b>	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			
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		508,00	13,50	16,30	74,60			
06.01.2025	<b>Reis-Pfanne mit Sojahackfleisch</b>	400	446,00	21,60	13,80	63,00	6,0	1(W),3,7
	mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwiebeln,							
	dazu Tomaten-Mozzarella sauce	100	111,00	5,60	5,40	6,90		
	<i>Gesamt</i>		557,00	27,20	19,20	69,90		
	<b>Saftiges Paprikagulasch</b>	300	295,00	30,40	11,70	14,30	3,5	1(W),a
	Schweinefleisch, bunte Paprikastücke, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel,							
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		435,00	34,40	11,90	42,70		
	<b>Hähnchenschenkel</b>	210	208,00	21,80	13,40	0,00	4,0	1(W),a
	mit Sauce,	100	46,60	0,66	0,13	10,26		
	dazu Wirsinggemüse	150	61,8	2,9	2,22	8,2		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		456,40	29,36	15,95	46,86		
<b>3 Eierpfannkuchen</b>	180	274,00	14,40	7,20	37,80	6,5	1(W),3,7	
mit Apfelmus	250	170,00	0,75	0,25	40,80			
<i>Gesamt</i>		444,00	15,15	7,45	78,60			

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.01.2025	<b>Schnitzel "Balkan Art"</b>	120	262	19,2	12	19,2	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		
	<i>Gesamt</i>		594,00	25,80	13,00	96,60		
	<b>Hähnchengeschnetzeltes "Mediterrane Art" mit Zwiebeln, Crème</b>	250	278,00	28,20	12,10	7,80	8,0	1(W),3,7
	fräiche, Knobl., Paprika, Zucchini, Kirschtomaten, Rosmarin, Thymian,							
	dazu Spiralnudeln	250	420	14,4	1,8	86,4		1(W)
	<i>Gesamt</i>		698,00	42,60	13,90	94,20		
	<b>3 Klopse "Jäger Art"</b>	120	252,00	21,60	19,20	7,20	3,5	
	in Champignonsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		c.b.e.a.12,1(W)
	dazu Blumenkohl	150	61,00	3,80	2,70	5,40		1(W),3,7
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		489,70	30,80	24,20	44,50			
<b>Spinatgnocchi dazu</b>	300	562,00	11,20	3,90	96,00	9,0		
Käsesahnesauce m. Zwiebl., Kirschtomaten, Knobl., Muskat, Champ.	200	146,00	5,40	7,50	11,80		1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		708,00	16,60	11,40	107,80			
08.01.2025	<b>Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln</b>	200	297,00	29,90	16,40	4,80	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
	<i>Gesamt</i>		566,00	36,50	20,00	56,60		
	<b>Geschmorter Schweinekamm</b>	150	203	24,6	11,6	0	3,5	
	in Bratensauce,	100	54	1,1	5,7	7,9		1(W),a
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		451	35	19,5	40,1		
	<b>"Ammerländer Hühnersuppeneintopf"</b>	500	326,00	38,70	8,90	21,80	2,0	1(W),7,9,3
mit Gemüse und Muschelnudeln								
<i>Gesamt</i>		326,00	38,70	8,90	21,80			
<b>Mexikanischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Chili, Mais, Knoblauch,</b>	500	568,00	12,80	33,60	51,60	4,5	3,7	
Kidneybohnen, Zwiebeln, Pizzatomaten, mit Käse überbacken								
<i>Gesamt</i>		568,00	12,80	33,60	51,60			
09.01.2025	<b>"Ammerländer Grünkohl"</b>	200	182,00	13,10	11,80	11,70	3,5	c.b.1(H),9,10
	mit einer Scheibe Kassler	100	146,00	17,40	8,20	0,90		b,c
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		468,00	34,50	20,20	41,00		
	<b>Hühnerfrikassee "klassisch" mit Spargel, Champignons und Erbsen</b>	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		
	<i>Gesamt</i>		478,00	36,80	8,40	74,40		
	<b>Fleischkäse</b>	100	300	13	27	0,5	4,0	b,c,j
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Pastinaken	100	80,00	1,80	1,10	12,50		
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		574,00	19,90	34,00	49,30			
<b>Spaghetti "Napoli"</b>	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			
<i>Gesamt</i>		556,60	20,60	4,40	107,80			

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.01.2025	<b>Schweinefrikadelle</b>	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		
	und Gabelspaghetti	200	34,00	1,80	0,10	4,40		1(W)
	<i>Gesamt</i>		422,00	20,40	23,30	29,80		
	<b>Maultaschen-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Broccoli, Paprika</b>	400	504,00	24,50	9,60	76,20	7,0	1(W),3,7
	und Kirschtomaten,							
	dazu eine würzige Sahnesauce	150	206,00	12,30	14,60	6,30		1(W),3,7
	<i>Gesamt</i>		710,00	36,80	24,20	82,50		
	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b>	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 Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		440,00	31,40	7,40	60,50			
<b>Orientalischer Kichererbseneintopf mit Kartoffelwürfel,</b>	500	302,00	14,10	6,70	39,40	3,5	7	
Knoblauch, Tomatenmark, Limettensaft und Naturjoghurt								
<i>Gesamt</i>		302,00	14,10	6,70	39,40			
11.01.2025	<b>"Omas Ofensuppe" mit Schweinefleisch, Chili, Curry, Mais,</b>	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		
	<b>"Berne Pfanne"</b>	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		
	<b>Schweinegulasch in Sauce</b>	230	234,30	25,20	13,10	4,00	3,0	a,1(W)
	dazu junge Erbsen	100	50,00	5,00	0,90	2,90		
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		424,30	34,20	14,20	35,30			
<b>"Vita-fit Reispfanne"</b>	500	364,00	8,60	4,10	71,20	6,0	7,1(W)	
mit Fenchel, Möhren und Porree								
<i>Gesamt</i>		364,00	8,60	4,10	71,20			
12.01.2025	<b>Bratrippchen</b>	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		
	<i>Gesamt</i>		530,00	36,45	21,30	44,90		
	<b>Poulardenbrust auf Sahnelinsen</b>	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		
	<i>Gesamt</i>		525,00	38,40	17,90	49,40		
	<b>Kräuterbraten</b>	150	207,00	24,50	11,80	0,00	3,0	
	in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		426,30	32,30	15,60	36,50			
<b>Vegetarische gefüllte rote Paprikaschote</b>	200	234,00	3,20	5,10	2,90	6,5	1(W),3,6,9,10	
in fruchtiger Tomatensauce,	100	63,80	2,20	1,00	11,20			
und Vollkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00			
<i>Gesamt</i>		559,80	11,00	6,90	76,10			

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.01.2025	<b>1 große Nürnberger Rostbratwurst</b>	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 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		
	<i>Gesamt</i>		512,00	22,20	28,50	44,30		
	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b>	150	228,00	24,30	6,70	15,60	4,5	b,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		
	<i>Gesamt</i>		419,60	29,80	8,80	51,40		
	<b>Putengeschnetzeltes mit Möhren- und Zucchiniwürfel</b>	300	289,00	27,60	12,20	8,40	3,0	1(W),3,7
	in heller Sauce							
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		429,00	31,60	12,40	36,80		
	<b>4 Canneloni (gef. Eiernudelteig mit Ricotta u. Spinat)</b>	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		
<i>Gesamt</i>		620,00	33,50	15,60	92,00			
14.01.2025	<b>BIO-Spaghetti "Bolognese"</b>	300	474,00	17,40	2,70	93,00	8,5	1(W)
	mit Hackfleischsauce	200	265,00	22,70	19,40	8,10		
	<i>Gesamt</i>		739,00	40,10	22,10	101,10		
	<b>Rindergulasch mit Gemüse, Möhren, Tomatenmark,</b>	250	256,00	29,40	11,40	9,40	3,0	a,1(W)
	Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie							
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		396,00	33,40	11,60	37,80		
	<b>Kürbis-Möhren-Eintopf mit Rinderhackfleisch und Petersilie</b>	500	370,00	26,80	9,10	47,80	4,0	
	<i>Gesamt</i>		370,00	26,80	9,10	47,80		
	<b>Blumenkohl-Käse-Medailon</b>	145	193,00	8,70	4,50	29,40	5,5	1(W),3,7,9
mit Béchamelsauce,	100	146,80	6,10	9,90	8,00	1(W),3,7		
und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		479,80	18,80	14,60	65,80			
15.01.2025	<b>Küstenbackfisch *</b>	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
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	<i>Gesamt</i>		476,00	22,90	19,50	51,00		
	<b>"Ratsherrentopf"</b>						3,5	
	Schweinefleisch in Rahm-Zwiebel-Pilzsauce,	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		
	<i>Gesamt</i>		512,00	31,80	12,00	41,30		
	<b>3 Hackfleischklöße</b>	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		
	<b>Nudelgratin "Tomate-Mozzarella" mit Rigatoni, Knoblauch,</b>	500	604,00	26,80	10,60	93,20	8,0	1(W),3,7
Kirschtomaten und mit Mozzarella überbacken								
<i>Gesamt</i>		604,00	26,80	10,60	93,20			

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.01.2025	<b>"Schlemmer-Schweineschnitzel"</b>	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 und Kartoffeln	100	38,00	3,10	1,10	4,10		
	<i>Gesamt</i>	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Bami Goreng chinesische Eiernudeln mit Hühnchen,</b>	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		
	<b>Gekochtes Rindfleisch</b>	150	155,00	24,20	6,40	0,00	3,0	a
	in Meerrettichsauce,	100	91,00	1,20	5,40	7,60		1(W),7,12,c,e
	dazu Kartoffeln und Rote Beete-Salat	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>	100	16,00	0,60	0,05	2,50		h
	<b>3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"</b>	225	409,00	6,75	22,50	43,00	4,5	7
	an Petersiliensauce,	100	77	1,6	4,4	8,1		1(W),3,7
	dazu Leipziger Allerlei	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
<i>Gesamt</i>		524,00	11,45	28,00	55,20			
17.01.2025	<b>"Zwiebelhähnchen"</b>	100	115,00	24,00	1,70	1,10	3,5	
	in Zwiebel-Sahnesauce mit Speck und Petersilie	100	112,00	3,10	6,40	5,20		1(W),3,7,b,c
	dazu Kartoffelplätzchen	200	262,00	4,70	12,40	32,00		3,7
	dazu Chinakohlsalat	100	14,00	1,20	0,30	1,20		
	<i>Gesamt</i>		503,00	33,00	20,80	39,50		
	<b>Paniertes Schollenfilet</b>	150	186,00	15,40	10,20	17,40	4,0	1(W),4
	dazu Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch	150	53,40	4,10	2,60	3,50		1(W),7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>	80	379,40	23,50	13,00	49,30		
	<b>Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel</b>	400	146,00	5,80	1,20	33,20	3,0	7
	und Fleischeinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	<i>Gesamt</i>		275,00	22,10	8,20	33,20		
	<b>Reis-Quarkauflauf</b>	300	302,00	23,60	2,80	49,00	7,0	1(W),3,7
	mit Apfelkompott	200	144,00	0,60	0,10	32,60		c
<i>Gesamt</i>		446,00	24,20	2,90	81,60			
18.01.2025	<b>Mecklenburger Graupensuppe mit Suppengrün und Rindfleisch</b>	500	422,00	29,20	5,60	58,20	5,0	1(G),9
	dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)
	<i>Gesamt</i>		422,00	29,20	5,60	58,20		
	<b>"Räuberplatte" kleine Bratwurst und Schweinebraten</b>	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
	<i>Gesamt</i>		556,00	39,30	22,10	46,90		
	<b>Scheibe vom Putenbraten</b>	150	160,50	36,20	1,50	0,00	3,5	
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Möhren und Salzkartoffeln	150	36,00	0,90	0,60	6,60		
	<i>Gesamt</i>	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Rote-Bete-Bratling</b>	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>		506,00	56,00	20,60	57,20			

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene	
19.01.2025	<b>"Ostfriesischer Grünkohl"</b>	200	182,00	13,10	11,80	8,60	3,5	c,b,z,1(H),10	
	mit Bauchspeckwürfeln								
	und Mettwurst,	100	240,00	8,20	21,20	3,10			c,b
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
	<i>Gesamt</i>		562,00	25,30	33,20	40,10			
	<b>Jungschweinnacken "Mediterrane Art"</b>	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>		334,80	29,40	6,20	41,00			
	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b>	120	174,00	32,40	3,60	0,00	3,0		
	in Champignonsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50			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			7
<i>Gesamt</i>		388,70	40,90	7,00	36,00				
<b>Kartoffel-Gemüsegratin</b>	500	412,00	20,20	11,40	32,80	2,5	3,7		
mit buntem Gemüse in Béchamel und mit Käse überbacken									
<i>Gesamt</i>		412,00	20,20	11,40	32,80				
20.01.2025	<b>Frische Erbsensuppe</b>	500	348,00	19,00	17,20	38,40	3	b,c,j,9	
	mit einem Geflügelwienerle	50	122	7,5	10	0,5			
	<i>Gesamt</i>		470,00	26,50	27,20	38,90			
	<b>"Piccata alla Milanese" Putenschnitzel in Parmesanhülle</b>	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>		650,60	38,20	16,60	87,50			
	<b>Hackbraten</b>	100	239,00	12,00	19,00	5,00	4,5	1(W), 10	
	in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00			a,1(W)
	dazu Schwarzwurzeln	150	86,00	1,90	2,00	15,70			
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40				
<i>Gesamt</i>		506,30	18,60	23,70	53,10				
<b>Patros-Pfanne</b>	500	531,00	17,10	31,50	41,00	3,5	7		
mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Aubergine, frittierte Kartoffelwürfel									
<i>Gesamt</i>		531,00	17,10	31,50	41,00				
21.01.2025	<b>"Berliner Currywurst"</b>	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			
	<b>Hähnchen "süß-sauer"</b>	250	306,00	27,40	11,80	8,40	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>		568,00	33,00	12,60	70,40			
	<b>Eieromelette</b>	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			
<b>Falafel-Patty</b>	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	
<i>Gesamt</i>		599,00	19,50	28,80	45,60				

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene	
22.01.2025	<b>Deftiger Steckrübeintopf mit Speck, Petersilie,</b> Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben	500	254,00	21,30	9,10	27,80	2,5	7,b,c	
	<i>Gesamt</i>		254,00	21,30	9,10	27,80			
	<b>"Köttbullar" Rinderhackfleischbällchen</b> in Rahmsauce,	200	256,00	18,80	19,50	13,60		5	1(W,H),3,7,a
	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			
	<b>Frisches Fischrikassee mit Seelachsstücken,</b> Möhren, Sellerie und Erbsen,	300	226,00	26,40	6,50	9,20	3,0	1(W),3,4,7,9	
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
	<i>Gesamt</i>		366,00	30,40	6,70	37,60			
	<b>Rigatoni an geschmortem Gemüse</b> mit Mozzarella, Paprika, Champ., Zucchini, Tomatenwürfel, Basilikum	250 200	465,00 136,00	18,40 12,40	3,00 10,20	82,00 6,40	7,5	1(W) 1(W),3,7	
	<i>Gesamt</i>		601,00	30,80	13,20	88,40			
	23.01.2025	<b>"Ostfriesischer Hüdel" Gegarte Hefeklöße</b> in Vanillesauce	125 125	284,00 112,00	7,80 6,30	3,80 2,90	54,20 15,30	8,0	1(W),7,3 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			
<b>"Szegediner Gulasch"</b> mit Sauerkraut		300	264,00	27,20	13,50	5,00	3,0	1(W),a	
und Salzkartoffeln		200	140,00	4,00	0,20	28,40		z	
<i>Gesamt</i>			404,00	31,20	13,70	33,40			
<b>2 gekochte Eier</b> in Senfsauce,		80 100	103,00 92,00	10,40 2,00	6,40 5,50	0,00 8,80	3,5	3 1(W),7,10	
dazu Spinat		150	53,40	4,10	2,60	3,50		1(W),3,7	
und Salzkartoffeln		200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>			388,40	20,50	14,70	40,70			
<b>Lasagne "Veggi" mit Tomaten-Sojabolognese</b> und Béchamelsauce		500	487,00	27,80	23,70	39,80	3,5	1(W),6,7	
<i>Gesamt</i>			487,00	27,80	23,70	39,80			
24.01.2025		<b>Kohlrabieintopf mit Cabanossi</b> Kartoffel, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne	500	386,00	19,40	21,20	31,40	2,5	b,c,7
		<i>Gesamt</i>		386,00	19,40	21,20	31,40		
	<b>Rinderhacksteak "Texas"</b> mit BBQ-Sauce,	120 100	271,00 91,00	20,40 1,00	18,00 0,50	6,60 19,50	7,0	1(W),3 10, z	
	dazu Langkornreis mit Kidneybohnen	250	276,00	7,90	3,20	57,00			
	<i>Gesamt</i>		638,00	29,30	21,70	83,10			
	<b>Gedünstetes Schellfischfilet</b> in Dillsauce,	120 100	109,00 86,00	25,10 0,80	0,90 5,10	0,00 9,00	3,5	4 1(W),3,7	
	dazu JulienneGemüse	100	19,00	1,10	0,40	3,00			
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
	<i>Gesamt</i>		354,00	31,00	6,60	40,40			
	<b>"Veggie Paella" mit gr. Bohnen, Zucchini, Aubergine, Zwiebel</b> Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Knoblauch, Safran, Thymian, Reis	500	504,00	16,20	11,60	81,20	7,0		
	<i>Gesamt</i>		504,00	16,20	11,60	81,20			

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
25.01.2025	<b>Sautierte Hähnchenbrust (kalt) *</b>	120	115,00	24,00	1,70	1,10	11,5	
	und buntem Reissalat	300	392,00	7,50	1,60	92,40		
	und pikantes Chili-Pfisch-Chutney	100	186	0,2	0,3	47		
	<i>Gesamt</i>		<i>693,00</i>	<i>31,70</i>	<i>3,60</i>	<i>140,50</i>		
	<b>"Ostfriesischer Buuskohleintopf"</b>	500	96,00	4,20	0,60	15,00	2,5	7
	mit Hackfleisch		70,00	2,00	0,10	14,20		
	und Kartoffelwürfel		214,00	17,50	18,00	0,00		
	<i>Gesamt</i>		<i>380,00</i>	<i>23,70</i>	<i>18,70</i>	<i>29,20</i>		
	<b>Schweinegulasch mit Champignons</b>	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>		<i>449,30</i>	<i>36,70</i>	<i>14,70</i>	<i>40,70</i>		
<b>Rustikales Zucchini-Kartoffelallerlei mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten</b>	500	364,00	8,90	7,10	39,20	3,5	1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		<i>364,00</i>	<i>8,90</i>	<i>7,10</i>	<i>39,20</i>			
26.01.2025	<b>"Snirtje Braa"</b>	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>		
	<b>Glasierter Putenbraten</b>	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 Langkomreis	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>		
	<b>Sauerbraten vom Rind</b>	150	186,00	27,40	4,60	0,00	4,0	
	in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Schwarzwurzeln	150	86,00	1,90	2,00	15,70		7,1(W),3
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>453,30</i>	<i>34,00</i>	<i>9,30</i>	<i>48,10</i>		
<b>Wirsing-Lauch-Quiche mit Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, Cayennepfeffer und Käse überbacken</b>	450	526,00	17,30	34,40	19,80	1,5	1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		<i>526,00</i>	<i>17,30</i>	<i>34,40</i>	<i>19,80</i>			
27.01.2025	<b>"Chili con Carne"</b>	260	256,00	22,40	12,40	16,10	7,0	
	Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen,							
	dazu Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	<i>Gesamt</i>		<i>590,00</i>	<i>29,20</i>	<i>13,60</i>	<i>82,10</i>		
	<b>Hähnchenbrust</b>	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		
	<i>Gesamt</i>		<i>359,00</i>	<i>29,50</i>	<i>3,45</i>	<i>49,20</i>		
	<b>Bratwurst</b>	100	234,00	17,00	18,00	1,00	3,5	7,9
	mit 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
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>479,00</i>	<i>25,40</i>	<i>22,00</i>	<i>42,50</i>		
<b>Pizzasuppe mit Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champignons, Knoblauch, Sahne, Schmelzkäse, Oregano</b>	500	306,00	16,20	22,60	17,20	4,0	1(W),3,7	
dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)	
<i>Gesamt</i>		<i>450,00</i>	<i>20,50</i>	<i>23,40</i>	<i>46,50</i>			

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.01.2025	<b>Kartoffelpuffer</b>	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
	<b>Gesamt</b>		478,00	6,48	7,44	94,30		
	<b>Schweinefrikadelle</b>	100	268	16	18	12	4,5	1(W),3
	mit Zwiebelsauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		1(W)
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		517,50	23,05	21,00	56,90		
	<b>"Omas Eintopf" *</b>	500	336,00	23,40	13,80	21,20	2,0	
	mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie							
<b>Gesamt</b>		336,00	23,40	13,80	21,20			
<b>Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne</b>	500	476,00	11,20	15,20	73,60	6	1(W),6	
mit Paprika, Weißkohl, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeimlinge, Sojasauce								
<b>Gesamt</b>		476,00	11,20	15,20	73,60			
29.01.2025	<b>Jägerschnitzel</b>	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		
	<b>Gesamt</b>		512,70	27,10	18,90	55,00		
	<b>Mediterrane Pastapfanne</b>	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		
	<b>Gesamt</b>		602,60	28,80	23,30	68,80		
	<b>Putenbrust "natur"</b>	150	128	29	1,2	0	3,0	
mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80	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			
<b>Gesamt</b>		344,00	37,10	3,90	37,30			
<b>1 Chinaschnitte "Hong-Kong"</b>	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			
<b>Gesamt</b>		534,00	11,50	1,90	109,10			
30.01.2025	<b>"Bergsteiger Kartoffelgratin" mit Rinderhackfleisch, Pilzen</b>	500	570	23,3	33	35	3,0	1(W),7,12,b,c,e
	und gratiniertem Käse							
	<b>Gesamt</b>		570	23,3	33	35		
	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b>	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		
	<b>Gesamt</b>		412,00	26,70	20,50	34,20		
	<b>3 Königsberger Klopse</b>	120	252,00	21,60	19,20	7,20	4,0	3
	in Kapernsauce,	100	88,60	1,14	5,10	9,90		7,1(W),3
dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
und Rote Beete-Salat	100	16,00	0,60	0,05	2,50	h		
<b>Gesamt</b>		496,60	27,34	24,55	48,00			
<b>Kichererbsen-Patty mit Cornflakespanade,</b>	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			
<b>Gesamt</b>		512,00	12,40	9,60	91,10			

# Speiseplan Januar 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
31.01.2025	<b>Spanischer Linseneintopf mit Chorizo, Kartoffelwürfel, Chili,</b> Karotten, Zwiebeln, Oregano, Thymian, Knoblauch, Cayennepfeffer	500	520,00	32,00	10,40	69,00	6,0	6,7,b,c
	<i>Gesamt</i>		520,00	32,00	10,40	69,00		
	<b>Kutterfischfrikadelle</b>	150	258,00	19,00	3,80	35,70		
	mit Speck-Bohnen in Rahm	150	86,00	2,90	3,20	11,40		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		484,00	25,90	7,20	75,50		
	<b>Putengeschnetzeltes mit Möhren- und Zucchiniwürfel</b> in heller Sauce	300	289,00	27,60	12,20	8,40	3,0	1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		429,00	31,60	12,40	36,80		
	<b>"Pasta Quattro Formaggi" Penne mit</b> würziger Käse-Sahnesauce (Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan)	300	507,00	19,50	4,50	93,00	8,5	1(W)
	<i>Gesamt</i>		711,00	38,60	31,70	99,90		

**"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 zusätzlich. 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)af, (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)ashewnuß, (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."