

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.05.2025	<b>Panierte Bauchscheibe</b>	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 Rahmwirsing	150	61,8	2,9	2,22	8,2		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>548,10</b>	<b>20,60</b>	<b>25,92</b>	<b>56,60</b>		
	<b>Schweine "Cordon bleu"</b>	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		
	<b>Gesamt</b>		<b>392,00</b>	<b>24,30</b>	<b>9,50</b>	<b>46,40</b>		
	<b>Geflügelfleischkäse</b>	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
	mit Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		10
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		<b>498,60</b>	<b>18,60</b>	<b>30,10</b>	<b>43,70</b>		
	<b>Curry von bunten Hülsenfrüchten *</b>	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			
<b>Gesamt</b>		<b>614,00</b>	<b>32,50</b>	<b>8,20</b>	<b>108,00</b>			
02.05.2025	<b>Spanischer Linseneintopf mit Chorizo, Kartoffelwürfel, Chili,</b>	500	520,00	32,00	10,40	69,00	6,0	6,7,b,c
	Karotten, Zwiebeln, Oregano, Thymian, Knoblauch, Cayennepeffer							
	<b>Gesamt</b>		<b>520,00</b>	<b>32,00</b>	<b>10,40</b>	<b>69,00</b>		
	<b>Putengeschnetzeltes "Zürcher Art"</b>	300	288,00	32,20	15,80	8,40	4,0	a,1(W),3,7
	mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce							
	und Röstinchen	200	280	3	11	38		
	<b>Gesamt</b>		<b>568,00</b>	<b>35,20</b>	<b>26,80</b>	<b>46,40</b>		
	<b>Seehecht "Müllerin" in Zitronen-Kräuter-Mantel,</b>	150	237,00	24,00	9,00	14,00	4,0	1(W),4
	dazu Buttersauce,	100	114,00	2,40	13,80	3,90		1(W),3,7
	Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
und Dampfkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<b>Gesamt</b>		<b>527,00</b>	<b>35,10</b>	<b>23,30</b>	<b>50,20</b>			
<b>"Pasta Quattro Formaggi" Penne mit</b>	300	507,00	19,50	4,50	93,00	8,5	1(W)	
würziger Käse-Sahnesauce (Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan)	200	204,00	19,10	27,20	6,90		1(W),3,7	
<b>Gesamt</b>		<b>711,00</b>	<b>38,60</b>	<b>31,70</b>	<b>99,90</b>			
03.05.2025	<b>"Pytt i Panna" Schwedisches Pfannengericht mit Kartoffelscheiben,</b>	450	420,00	13,40	2,80	73,00	6,5	
	Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren,							
	dazu Spiegelei	40	61,00	5,20	4,40	0,20		3
	und Rote Beete	100	21,00	0,80	0,00	3,60		h
	<b>Gesamt</b>		<b>502,00</b>	<b>19,40</b>	<b>7,20</b>	<b>76,80</b>		
	<b>Eisbeinflleisch</b>	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		
	<b>Gesamt</b>		<b>436,00</b>	<b>30,90</b>	<b>14,50</b>	<b>41,10</b>		
	<b>Rindergulasch</b>	200	252,00	24,50	11,00	7,70	8,5	1(W),a
	dazu Erbsen	100	60,00	5,00	1,00	5,40		
	dazu Spinalnudeln	250	420	14,4	1,8	86,4		1(W)
<b>Gesamt</b>		<b>732,00</b>	<b>43,90</b>	<b>13,80</b>	<b>99,50</b>			
<b>Französischer grüner Bohneneintopf mit Paprika, Zucchini, Knobl.,</b>	500	280,00	7,10	4,10	33,80	3,0		
Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffelwürfel, Tomate, Kräuter der Provence								
<b>Gesamt</b>		<b>280,00</b>	<b>7,10</b>	<b>4,10</b>	<b>33,80</b>			

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.05.2025	<b>Rosmarin-Putenbraten</b>	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 und Kartoffeln	100	43,00	0,60	0,30	8,50		
	<i>Gesamt</i>	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Bayrisches Wildgulasch in Wacholderbeersauce,</b>	200	178,00	26,40	3,10	7,90	5,0	1(W),a
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	Semmelknödel	150	276,00	10,80	4,10	49,00		1(W),3
	<i>Gesamt</i>		508,00	42,50	9,20	60,70		
	<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 und Salzkartoffeln	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	<i>Gesamt</i>	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gemüsemedaillon</b>	150	128	5,7	1,1	23,7	4,5	1(W),9
	in heller Rahmsauce	100	51,00	1,30	3,00	5,00		3,7,1(W)
	dazu Kartoffel-Möhrenstampf	250	162,00	4,10	2,80	24,80		7
<i>Gesamt</i>		341	11,1	6,9	53,5			
05.05.2025	<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>Rinderleber "Berliner Art"</b>	150	195,00	31,80	6,80	1,50	3,0	
	auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse,	150	74,00	1,20	0,60	13,00		c.a.1(W)
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	<i>Gesamt</i>		383,00	35,20	9,20	36,10		
	<b>Putengeschnetzeltes mit Möhren- und Zucchiniwürfel</b>	300	289,00	27,60	12,20	8,40	8,0	1(W),3,7
	in heller Sauce							
	dazu Spiralnudeln	250	420	14,4	1,8	86,4		1(W)
	<i>Gesamt</i>		709,00	42,00	14,00	94,80		
<b>Blumenkohl im Backteig</b>	200	400,00	10,80	14,40	58,00	7,5	1(W),3	
dazu Kräuter-Knoblauchsauce	100	52,00	0,70	3,40	4,40		1(W),3,7	
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		592,00	15,50	18,00	90,80			
06.05.2025	<b>Schinken-Ei-Nudelgratin,</b>	400	569,00	28,50	9,40	98,40	8,5	1(W),6,9,c
	dazu Käsesauce	100	86,00	2,20	4,20	4,70		1(W),3,7
	<i>Gesamt</i>		655,00	30,70	13,60	103,10		
	<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 Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	<i>Gesamt</i>	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	<b>3 Hackbällchen</b>	120	252,00	13,20	19,20	7,20	4,5	1(W), 10
	in Gemüsesauce,	200	121,40	2,20	7,40	15,20		1(W),3,7,9
	dazu Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln	100	72	5	0,9	5,4		
	<i>Gesamt</i>	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Griechischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken</b>	500	498,00	21,20	20,20	54,00	4,5	1(W),3,6,7,9
<i>Gesamt</i>		498,00	21,20	20,20	54,00			

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.05.2025	<b>Hähnchenpfanne "Gyros Art" mit Zwiebeln</b>	200	336,00	36,00	18,00	1,40	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>		<i>605,00</i>	<i>42,60</i>	<i>21,60</i>	<i>53,20</i>		
	<b>1 große Nürnberger Rostbratwurst</b>	100	266	14,7	25	0	3,5	j,9,10
	mit Sauce,	100	44	0,6	1,1	7,7		
	dazu Sauerkraut	150	51,70	1,60	0,20	8,70		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>501,70</i>	<i>20,90</i>	<i>26,50</i>	<i>44,80</i>		
	<b>"Dörstampt Wuddels" Ostfriesischer Möhreintopf</b>	500	430	20,1	15,8	33,4	3,0	7
	mit Hackfleisch							
	<i>Gesamt</i>		<i>430</i>	<i>20,1</i>	<i>15,8</i>	<i>33,4</i>		
<b>Asiatische Bratnudelpfanne</b>	500	476,00	11,20	15,20	73,60	6	1(W),6	
mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce								
<i>Gesamt</i>		<i>476,00</i>	<i>11,20</i>	<i>15,20</i>	<i>73,60</i>			
08.05.2025	<b>BIO-Spaghetti "Bolognese"</b>	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>		<i>739,00</i>	<i>40,10</i>	<i>22,10</i>	<i>101,10</i>		
	<b>Hähnchenbrust</b>	100	115,00	24,00	1,70	1,10	7,0	1(W),6,a
	Frühlingszwieb., Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch, Honig in Sojasauce,	150	186,00	6,40	2,10	18,20		
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		<i>563,00</i>	<i>36,00</i>	<i>4,60</i>	<i>81,30</i>		
	<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		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und Rote Beete-Salat	100	16,00	0,60	0,05	2,50		
	<i>Gesamt</i>		<i>402,00</i>	<i>30,00</i>	<i>12,05</i>	<i>38,50</i>		
<b>3 Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella"</b>	225	448,00	8,80	24,80	45,00	5,0	1(W),7	
mediterranes Gemüse in Joghurt-Tomatensauce	250	109,00	3,20	1,40	12,40			
<i>Gesamt</i>		<i>557,00</i>	<i>12,00</i>	<i>26,20</i>	<i>57,40</i>			
09.05.2025	<b>Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel</b>	400	368,00	20,00	16,00	36,00	3,0	b,c,9
	und Mettendenscheiben	100	286,60	14,22	25,00	1,22		
	<i>Gesamt</i>		<i>654,60</i>	<i>34,22</i>	<i>41,00</i>	<i>37,22</i>		
	<b>Kutterfischfrikadelle</b>	150	258,00	19,00	3,80	35,70	6,5	1(W),4,7
	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>		<i>484,00</i>	<i>25,90</i>	<i>7,20</i>	<i>75,50</i>		
	<b>"Falscher Hase" Klassischer Hackbraten</b>	120	301,00	23,80	19,60	8,00	3,5	1(W), 10
	in dunkler Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		
	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>		<i>520,30</i>	<i>31,60</i>	<i>23,40</i>	<i>44,50</i>		
<b>Zwiebelkuchen "Badische Art"</b>	400	526,00	22,40	19,40	28,20	2,5	1(W),3,7,a	
mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saure Sahne								
<i>Gesamt</i>		<i>526,00</i>	<i>22,40</i>	<i>19,40</i>	<i>28,20</i>			

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.05.2025	<b>"Nasi Goreng"</b>	500	482,00	30,60	14,40	54,00	4,5	1(W),6,10
	mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse, Kokos und Curry							
	<i>Gesamt</i>		482,00	30,60	14,40	54,00		
	<b>Scheibe vom Nackenbraten</b>	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),3,7
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		462,00	35,00	14,40	44,50		
	<b>"Omas Eintopf" *</b>	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			
<b>Dreierlei Schupfnudeln (Tomate, Spinat, natur),</b>	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	
<i>Gesamt</i>		632	17,5	10,3	95,5			
11.05.2025	<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>Lammragout</b>	300	324,00	29,40	19,60	7,30	6	a,1(W)
	mit Paprika, Zwiebel, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian,							
	dazu Reis	200	334	6,8	1,2	66		
	<i>Gesamt</i>		658,00	36,20	20,80	73,30		
	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b>	120	174,00	32,40	3,60	0,00	3,5	
	in Champignonsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		c,b,e,a,12,1(W)
	mit Prinzessbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		391,20	40,40	7,40	39,00			
<b>Frischer Spargel</b>	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			
<i>Gesamt</i>		380,00	9,80	20,70	39,72			
12.05.2025	<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
	<i>Gesamt</i>		478,00	6,48	7,44	94,30		
	<b>Schweine-Rahmgulasch</b>	230	234,30	25,20	13,10	4,00	3,0	a,1(W),3,7
	mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Sahne und Estragon	100	39,00	1,70	0,20	4,80		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		413,30	30,90	13,50	37,20		
	<b>Gekochte Eier "Frankfurter Art"</b>	80	103,00	10,40	6,40	0,00	3,0	3
	mit Grüner Sauce (Petersilie, Kresse, Schnittlauch),	100	54,00	0,70	3,50	4,70		1(W),3,7
	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>		371,00	17,60	14,70	37,00		
	<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			
<i>Gesamt</i>		512,00	12,40	9,60	91,10			

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.05.2025	<b>Geschnittene 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		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-Curry mit Kokos und Tomaten, Spinat, Knoblauch,</b>	300	228,00	28,40	7,30	9,60	7,0	1(W),7,7
	Cumin, Kurkuma, Chili, Ingwer, Zwiebel, Koriander,							
	dazu Basmatireis	200	357,00	8,00	2,80	74,00		
	<i>Gesamt</i>		585,00	36,40	10,10	83,60		
	<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>Sesam-Karotten-Knuspersticks</b>	150	355,00	5,60	16,50	37,50	6,0	1(W),11	
an Sauce Bernaise	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			
14.05.2025	<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							
	<i>Gesamt</i>		570	23,3	33	35		
	<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>Zartes Hähnchenbrustfilet</b>	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 Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	<i>Gesamt</i>		375,00	39,90	9,10	29,80		
<b>Bami Goreng (vegan)</b>	500	590,00	27,00	23,40	62,00	5,0	1(W),6	
indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse								
<i>Gesamt</i>		590,00	27,00	23,40	62,00			
15.05.2025	<b>Rinderhacksteak "Texas"</b>	120	271,00	20,40	18,00	6,60	7,0	1(W),3
	mit BBQ-Sauce,	100	91,00	1,00	0,50	19,50		10, z
	dazu Langkornreis mit Kidneybohnen	250	276,00	7,90	3,20	57,00		
	<i>Gesamt</i>		638,00	29,30	21,70	83,10		
	<b>Bauernschnitzel (paniert)</b>	120	272	22,8	12	18,1	4,0	1(W)
	mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons,	150	144	8,4	10,8	4,3		1(W),a,b,c
	dazu Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		556,00	35,20	23,00	50,80		
	<b>Lebergeschnetzeltes</b>	150	176,00	29,10	4,96	3,20	3,5	
	in Apfelsauce	100	52,00	3,10	6,00	5,90		c,a.1(W)
	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>BIO-Vollkornrigatoni</b>	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	
<i>Gesamt</i>		498	16,2	10	71,4			

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.05.2025	<b>Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel</b>	500	328,00	16,90	12,30	31,20	2,5	7
	<i>Gesamt</i>		328,00	16,90	12,30	31,20		
	<b>Große Bratwurst</b>	100	245,00	17,20	19,40	5,30	3,5	7
	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		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		460,3	23,9	22,4	41,7		
	<b>Gebrautes Alaska-Seelachsfilet</b>	150	174,00	21,60	1,50	18,50	5,0	1(W),4
	mit Petersiliensauce,	100	77	1,6	4,4	8,1		1(W),3,7
	dazu Möhrenscheiben	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		429,00	30,30	7,20	59,10		
<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			
17.05.2025	<b>Ostfriesische bunte Bohnensuppe</b>	500	306,00	14,20	6,70	34,10	3,0	9
	mit Speck und Mettwurstscheiben							b,c
	<i>Gesamt</i>		306,00	14,20	6,70	34,10		
	<b>"DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce" panierte Jagdwurst</b>	90	227,00	13,00	12,00	16,00	8,0	1(W),3,7,10,b,c
	in Ketchupsauce mit Zwiebeln,	100	32,00	1,10	0,40	15,10		z
	dazu Spiralnudeln	200	306	10	0,8	64,8		
	<i>Gesamt</i>		565,00	24,10	13,20	95,90		
	<b>Schweinegulasch</b>	230	234,30	25,20	13,10	4,00	3,5	a,1(W)
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		442,50	31,55	13,60	44,90		
	<b>Broccoli-Nussecke</b>	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		
<i>Gesamt</i>		393,00	14,40	9,40	61,00			
18.05.2025	<b>Schweinebraten "Bayrische Art"</b>	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		
	<i>Gesamt</i>		449,70	40,70	6,60	52,40		
	<b>Poulardenbrust "Florentina Art" *</b>	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		
	<i>Gesamt</i>		320,00	32,30	5,90	36,30		
	<b>Kalbsgeschnetzeltes "Frühlings Art"</b>	300	284,00	26,10	8,60	7,20	6,0	1(W),3,7,a
	mit Möhren, Erbsen und Champignons,							
	dazu BIO-Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
<i>Gesamt</i>		618,00	32,90	9,80	73,20			
<b>Quinoa-Erbsen-Frikadelle</b>	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),3,7,10	
dazu Möhren	150	36,00	0,90	0,60	6,60			
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		434,00	12,30	14,80	60,00			

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
19.05.2025	<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>Bunte Pfanne mit Schweinefleischstreifen,</b>	500	476,00	28,20	17,60	36,40	3,0	1(W),a
	Zwiebeln, Paprika, Pilzen und Kartoffelscheiben							
	<i>Gesamt</i>		476,00	28,20	17,60	36,40		
	<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>Spaghetti "Arrabiata"</b>	300	450	16,2	2,1	89,2	8,5	1(W)	
mit Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch, ital. Kräuter und Chili	200	166	3,1	10,8	14,7			
<i>Gesamt</i>		616	19,3	12,9	103,9			
20.05.2025	<b>Frischer Spargel</b>	200	44,00	4,80	0,40	8,20	5,0	
	mit gebratenem Seehechtfilet	150	180,00	19,30	1,20	22,20		1(W),4
	dazu Sauce Hollandaise	80	196,00	1,00	20,10	3,12		3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		560,00	29,10	21,90	61,92		
	<b>"Köttbullar" Rinderhackfleischbällchen</b>	200	256,00	18,80	19,50	13,60	5	1(W,H),3,7,a
	in Rahmsauce,							
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und Preiselbeergelee	50	91,00	0,13	0,13	22,00		
	<i>Gesamt</i>		461,00	21,13	21,43	57,20		
<b>Eieromelette</b>	80	116,00	8,80	7,20	4,00	3,5	3,7	
dazu Ratatouille-Kartoffel-Pfanne mit Rosmarin	400	206,00	6,80	1,60	35,20		1(W),7	
<i>Gesamt</i>		322,00	15,60	8,80	39,20			
<b>Vegetarischer Bauerntopf mit Sojahack, Knoblauch, Kartoffel,</b>	500	308,00	24,30	3,10	42,40	3,5	1(G),6	
Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen und Tomatenmark								
<i>Gesamt</i>		308,00	24,30	3,10	42,40			
21.05.2025	<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		
	<i>Gesamt</i>		512,70	27,10	18,90	55,00		
	<b>Ostfriesische dicke Bohnen</b>	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		
	<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 Langkomreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		478,00	36,80	8,40	74,40		
	<b>Spätzle-Pilzpfanne mit Champignons und Stockschwämmchen,</b>	450	486,00	16,20	9,80	58,40	5,5	1(W),3,7,9
herzhaft gewürzt,								
dazu Rahmsauce	100	51,00	0,60	2,40	5,60	1(W),3,7,a		
<i>Gesamt</i>		537,00	16,80	12,20	64,00			

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
22.05.2025	<b>3 American Pancakes</b>	180	520,00	13,50	17,80	74,90	7,0	1(W),3,7,z
	mit amerikanischer Blaubeersauce	200	66,00	0,90	0,80	7,70		
	<b>Gesamt</b>		586,00	14,40	18,60	82,60		
	<b>Leberkäse</b>	100	299,00	12,50	27,40	0,50	3,0	b,c,j
	mit cremiger Honig-Senfauce mit Dill,	100	114,00	4,10	4,30	5,40		1(W),3,7,10
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und einen Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	<b>Gesamt</b>		609,00	21,10	32,10	35,80		
	<b>Vegetarische Gemüsekugeln</b>	150	162,00	6,40	1,10	25,60	6	1(W),9
	in heller Sauce,	100	84,00	0,80	5,00	8,90		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		
	<b>Gesamt</b>		422,00	12,10	6,90	69,50		
	<b>Südseepfanne mit Blumenkohl, Broccoli, Knoblauch, Basilikum, Sahne,</b>	200					7,0	
Champignon, Cherrytomaten, Chili, Parmesan, Rosmarin, Kurkuma,								
dazu vegetarische Tortellini	300	520,00	26,00	12,60	82,40	1(W),3,7		
<b>Gesamt</b>		520,00	26,00	12,60	82,40			
23.05.2025	<b>"Grootheider Stipp" Mehlschwitze mit Speck, Zwiebeln,</b>	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		
	<b>Gesamt</b>		372,50	11,80	10,00	49,70		
	<b>Gebr. Buntbarschfilet</b>	140	123	1,2	1,2	0	4,0	1(W),4
	mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		1(W),3,7
	dazu junge BIO-Erbse	130	75,00	7,50	1,40	8,30		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		428,00	13,80	8,20	46,40		
	<b>"Hausgemachte Kartoffelsuppe"</b>	500	357,00	14,50	17,20	34,20	3,0	7,9
	mit eingeschnittener Wurst							b,c
	<b>Gesamt</b>		357,00	14,50	17,20	34,20		
	<b>Bunte Paprikaquiche</b>	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			
<b>Gesamt</b>		620,10	15,40	26,70	64,50			
24.05.2025	<b>"Himmel &amp; Erde"</b>						3,5	
	Gestampfte Kartoffeln und Äpfel mit Speckwürfeln und Zwiebeln,	400	303,00	8,90	7,90	43,00		c,b,7
	dazu eine Bratwurst	100	245,00	17,20	19,40	0,30		j,9,10
	<b>Gesamt</b>		548,00	26,10	27,30	43,30		
	<b>Hähnchengeschnetzeltes "Hawaii Art" mit Pfirsich, Birne,</b>	250	278,00	31,20	9,60	9,60	4,5	1(W),3,7
	Weintrauben, Ananas und Kirsche,							
	dazu Curryreis	250	236,00	5,10	2,90	45,60		
	<b>Gesamt</b>		514,00	36,30	12,50	55,20		
	<b>Hackbraten</b>	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 Euromix	100	34,00	2,00	0,30	4,00		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		454,30	18,70	22,00	41,40		
	<b>Veg. Pizzasuppe mit Sojahack, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais,</b>	500	306,00	16,20	22,60	17,20	4,0	1(W),3,7
Champignons, Knoblauch, Sahne, Schmelzkäse, Oregano								
dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30	1(W)		
<b>Gesamt</b>		450,00	20,50	23,40	46,50			

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
25.05.2025	<b>"Bauernglück" Schweineschulter</b>	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,0	b,c
	in dunkler Sauce,	100	41,30	7,00	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Buttergemüse	100	74,00	2,50	4,60	3,90		7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		458,30	38,10	18,90	36,30		
	<b>Geschmorte Ochsenbrust</b>	150	193,00	24,50	10,60	0,00	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		1(W),7,3
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		431,00	34,40	13,90	39,90		
	<b>Gedünstetes Putenbrustfilet</b>	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		
	<b>Veganes Gulasch mit Soja-Schnetzel in Sauce</b>	200	173,00	12,80	6,40	12,30	5,5	1(W),6,a
dazu Apfel-Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50	z		
und Klöße	150	173,00	2,40	0,20	40,50			
<i>Gesamt</i>		414,20	17,55	6,90	65,30			
26.05.2025	<b>"Chili con Carne"</b>	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		
	<b>Schweinerückensteak</b>	150	160,00	28,00	4,40	1,20	3,5	
	mit Pfefferrahmsauce,	100	67,00	0,70	1,90	7,50		1(W),3,7,a
	dazu Rosmarinkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und ein Tomatensalat	80	36,00	0,80	0,40	3,10		
	<i>Gesamt</i>		403,00	33,50	6,90	40,20		
	<b>Putengulasch</b>	100	169,00	27,00	6,50	0,50	3,0	
	in heller Schnittlauchsauce,	100	51,00	0,60	3,40	4,30		1(W),3,7
	mit Zucchini-Möhrengemüse	100	31,00	0,60	0,40	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		391,00	32,20	10,50	37,30		
	<b>Vegetarische Käsespätzle Pfannengericht mit Zwiebeln</b>	400	326,00	31,20	35,20	84,20	7,5	1(W),3,7,d
	dazu Käse-Sahnesauce	100	82,00	2,40	5,60	8,30		1(W),3,7
<i>Gesamt</i>		408,00	33,60	40,80	92,50			
27.05.2025	<b>"Paprikaschnitzel" paniertes Schweineschnitzel</b>	120	272	22,8	12	18,1	4,0	1(W)
	mit Paprikasauce	150	82	1,6	2,8	7,1		1(W),a
	und Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	<i>Gesamt</i>		468,00	26,60	16,60	46,80		
	<b>Labskaus Corned Beef, Rote Beete, Kartoffeln gestampft,</b>	400	284,00	15,60	7,20	39,60	3,5	b,c,h,7
	dazu eine Gewürzgurke	30	4,80	0,20	0,10	0,50		b,h
	und Matjes	100	214,00	12,80	18,00	0,00		b,4,7
	<i>Gesamt</i>		502,80	28,60	25,30	40,10		
	<b>Geflügelbratwurst</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 Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		454,00	26,30	19,60	41,00		
	<b>Farfalle mit Spinat-Erdnuss-Sauce</b>	250	394,00	12,40	1,20	72,40	6,5	1(W)
	mit Tomaten, Spinat, Erdnussbutter, Sahne und Muskat	200	216,00	7,40	11,80	7,30		1(W),3,5,7
	<i>Gesamt</i>		610,00	19,80	13,00	79,70		

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.05.2025	<b>Würzige Schweinefleischfrikadelle</b>	100	268,00	13,00	18,00	9,50	8,0	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
	mit Hörnchennudeln	200	361,00	13,00	2,50	70,00		
	<i>Gesamt</i>		738,50	29,05	23,30	96,00		
	<b>Kartoffel-Hack-Lauchauflauf mit Rinderhackfleisch, Knoblauch,</b>	500	578	25	39,1	35,2	3,0	3,7
	Zwiebeln und gratiniertem Käse							
	<i>Gesamt</i>		578	25	39,1	35,2		
	<b>Frisches Fischfrikassee mit Seelachsstücken,</b>	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>		366,00	30,40	6,70	37,60		
<b>Vanille-Milchreis</b>	400	426,00	13,40	6,80	71,00	7,5	7,z	
mit warmem Kirschrägout	150	144,00	1,60	5,20	16,60		c, 1(W)	
<i>Gesamt</i>		570,00	15,00	12,00	87,60			
29.05.2025	<b>Weißer Bohneneintopf</b>	500	439,00	21,70	9,70	34,90	3,0	b,c,i,9
	mit Mettwurstscheiben, Speck und Kartoffelwürfel							
	<i>Gesamt</i>		439,00	21,70	9,70	34,90		
	<b>Scheibe vom Schulterbraten</b>	100	238,00	22,80	16,20		4,5	
	in brauner Sauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Schwarzwurzeln	150	86,00	1,90	2,00	15,70		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		508,00	29,30	19,50	51,80		
	<b>Geflügelfleischkäse</b>	100	250,00	12,00	22,30	0,00	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 Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		524,00	18,90	29,30	48,80			
<b>Spinatlasagne mit Tomaten, Zwiebeln,</b>	500	487,00	27,80	23,70	39,80	3,5	1(W),7	
Béchamelsauce und Käse überbacken								
<i>Gesamt</i>		487,00	27,80	23,70	39,80			
30.05.2025	<b>"Grön Hini" mit grünen Bohnen, Speck und Birnen,</b>	500	486	19,2	24,8	37,2	5,5	b,c
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		626,00	23,20	25,00	65,60		
	<b>Curry-Senf-Putenragout</b>	300	296,00	28,40	7,50	13,20	3,5	1(W),3,7,10
	mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne							
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		436,00	32,40	7,70	41,60		
	<b>Gedünstetes Schellfischfilet</b>	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		
<b>Rote-Linsen-Kokos-Suppe mit Zwiebeln, Tomaten,</b>	500	236,00	8,50	6,70	20,40	4,0		
Kokosmilch, Chili und Kurkuma,								
dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)	
<i>Gesamt</i>		380,00	12,80	7,50	49,70			

# Speiseplan Mai 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
31.05.2025	"Irish Stew" mit Lamm, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Weißkohl, Thymian, Knoblauch, Sellerie und Kartoffelwürfel	500	425,00	2,10	16,80	34,50	3,0	9
	<i>Gesamt</i>		425,00	2,10	16,80	34,50		
	<b>Krakauer</b>	100	345,00	14,70	30,30	0,80		3,5
	dunkler Sauce	100	41,30	7,00	2,50	4,00	a, 1(W)	
	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>		577,90	27,20	34,90	40,60		
	<b>Currygeschnetzeltes mit Hähnchen, Ananas und Pfirsich,</b> dazu Basmatireis	250 200	186 357,00	24,4 8,00	3,8 2,80	7,6 74,00	7,0	7,1(W),3
	<i>Gesamt</i>		543,00	32,40	6,60	81,60		
	<b>Grünkern-Käse-Medaillon in Vollkornsesampanade</b> mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree	150 150 200	282,00 152,00 114,00	10,50 6,30 2,20	9,10 10,40 1,80	36,30 8,60 21,60		5,5
	<i>Gesamt</i>		548,00	19,00	21,30	66,50	1(W),3,7	
							7	

**"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."