Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.12.2026	**Soja-Geschnetzeltes "Gyros Art" ***	300	208,00	22,00	2,90	17,40	**7,0**	**3,6,9,1(W)**
	mit Tomatenreis	250	334,00	6,80	1,20	66,00		
	und Tzatziki	50	47,00	1,80	3,20	2,80		**3,7,10**
	Gesamt		*589,00*	*30,60*	*7,30*	*86,20*		
	Rinderhacksteak	120	271,00	20,40	18,00	6,60	**4,5**	**1(W),3**
	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		**1(W),3,7,z**
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*520,50*	*27,45*	*21,00*	*51,50*		
	Deftiger Gemüseeintopf mit Kohlrabi, Karotten, Pastinaken,	500	274,00	10,40	3,80	37,60	**3,0**	**1(W),3,9**
	weiße Bohnen, Tomatenmark, Petersilie und Muschelnudeln							
	Gesamt		*274,00*	*10,40*	*3,80*	*37,60*		
	Tortelloni Tricolore Formaggio *	300	406,00	13,80	6,20	72,00	**3,5**	**1(W),7**
	Gefüllt mit Käse, Speisequark und Gewürzen,							
	dazu Pesto-Sahnesauce	200	168,00	4,80	15,20	9,60		**1(W),3,7**
	Gesamt		*478,70*	*32,00*	*22,40*	*42,00*		
02.12.2026	**Schwäbische Käsespätzle**	400	38,88	26,56	30,72	67,36	**5,5**	**1(W),3,7,**d,b,c
	Pfannengericht mit Sahne, Käse, Zwiebeln und Speck							
	Gesamt		*38,88*	*26,56*	*30,72*	*67,36*		
	"Mozzarella-Hähnchen"	300	272	28,9	7,2	7,3	**7,0**	**1(W),3,7**
	in Basilikum-Sahnesauce mit Kirschtomaten,							
	dazu Basmatireis	200	357,00	8,00	2,80	74,00		
	Gesamt		*629,00*	*36,90*	*10,00*	*81,30*		
	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		
	Gesamt		*366,00*	*30,40*	*6,70*	*37,60*		
	Kartoffel-Gemüsegratin	500	412,00	20,20	11,40	32,80	**2,5**	**3,7**
	mit buntem Gemüse in Béchamel und mit Käse überbacken							
	Gesamt		*412,00*	*20,20*	*11,40*	*32,80*		
03.12.2026	**"Schlemmer-Schweineschnitzel"**	120	262,00	19,20	12,00	19,20	**4,5**	**1(W)**
	an holländischer Sauce,	100	251	1,9	25	4,3		**3,7,1(W)**
	dazu Leipziger Allerlei	100	25,33	2,07	0,73	2,73		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*678,33*	*27,17*	*37,93*	*54,63*		
	Kasslerbraten	150	175	21	9,8	1,1	**4,0**	c,b
	in Bratensauce,	100	54	1,1	5,7	7,9		**1(W)**,a
	dazu Ananas-Sauerkraut	180	62,04	1,92	0,24	10,44		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*431,04*	*28,02*	*15,94*	*47,84*		
	Hähnchenschenkel	210	208,00	21,80	13,40	0,00	**3,0**	
	mit Sauce,	100	46,60	0,66	0,13	10,26		**1(W),**a
	dazu BIO-Blumenkohl	150	61,00	3,80	2,70	5,40		**1(W),3,7**
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**7**
	Gesamt		*429,60*	*28,46*	*18,03*	*37,26*		
	Milchreis	500	426,00	13,40	6,80	71,00	**6,5**	**7**
	mit Zimt und Zucker	4	16,10	0,00	0,00	4,00		
	Gesamt		*442,1*	*13,4*	*6,8*	*75*		

Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.12.2026	**Wintereintopf mit Mettwurstscheiben, Lauch, Zwiebel,**	500	382	23,2	17,3	24,8	**2,0**	b,c,**7**
	Rosenkohl, Karotte, Kartoffeln und Petersilie							
	Gesamt		*382*	*23,2*	*17,3*	*24,8*		
	Gebr. Buntbarschfilet	140	123	1,2	1,2	0	**4,0**	**1(W),4**
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		**1(W),3,7**
	dazu junge BIO-Erbsen	130	75,00	7,50	1,40	8,30		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*424,00*	*13,50*	*7,90*	*45,70*		
	Frikadelle	100	268,00	16,00	18,00	12,00	**4,0**	**1(W),3**
	mit brauner 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		
	Gesamt		*487,30*	*23,80*	*21,80*	*48,50*		
	Frühlingsrolle "Gourmet"	150	221,00	5,30	9,20	27,50	**9,0**	**1(W),3,6**
	dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen	150	116,00	1,40	0,70	14,10		z
	mit BIO-Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*671,00*	*13,50*	*11,10*	*107,60*		
05.12.2026	**Ungarische Gulaschsuppe**	500	426,00	21,40	18,30	21,50	**2,0**	**1(W),**a
	mit Paprika, Kartoffelwürfel und Zwiebeln							
	Gesamt		*426,00*	*21,40*	*18,30*	*21,50*		
	Schweineleber "Berliner Art"	150	195,00	31,00	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**
	Gesamt		*383,00*	*34,40*	*9,20*	*36,10*		
	Putengeschnetzeltes mit Möhren- und Zucchiniwürfel	300		27,60	12,20	8,40	**3,0**	**1(W),3,7**
	in heller Sauce,							
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		**1(W)**
	Gesamt		*140,00*	*31,60*	*12,40*	*36,80*		
	Grünkern-Käse-Medaillon in Vollkornsesampanade	150	282,00	10,50	9,10	36,30	**6,0**	**1(W,D), 3, 6, 7, 9, 11**
	mit Rahmerbsen	150	152,00	6,30	10,40	8,60		**1(W),3,7**
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*574,00*	*20,80*	*19,70*	*73,30*		
06.12.2026	**Kohlroulade mit Schweinehackfleisch**	200	310,00	10,00	27,00	6,80	**4,0**	**3,7,10**
	in Speck-Zwiebelsauce,	150	228,00	9,45	15,60	12,90		**1(W),**a,b,c
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*678,00*	*23,45*	*42,80*	*48,10*		
	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	180	81,84	2,82	0,36	15,00		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*563,24*	*27,62*	*26,06*	*49,60*		
	Putenbraten	150	160,50	36,20	1,50	0,00	**4,0**	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		**1(W),**a
	dazu Karotten Rustica	150	60,00	0,90	0,45	12,00		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*398,50*	*42,10*	*3,55*	*45,20*		
	Tofuklöße "Königsberger Art" *	120	336	24	19,2	16,8	**5,0**	**1(W),3,7,9**
	dazu Kapernsauce,	100	88,60	1,14	5,10	9,90		**1(W),3,7**
	Dampfkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und Rote Bete	100	16,00	0,60	0,05	2,50		**h**
	Gesamt		*580,60*	*29,74*	*24,55*	*57,60*		

Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.12.2026	**BIO-Spaghetti "Bolognese"**	300	474,00	17,40	2,70	93,00	**8,5**	**1(W)**
	mit Rinderhackfleischsauce	200	265,00	22,70	19,40	8,10		
	Gesamt		*739,00*	*40,10*	*22,10*	*101,10*		
	Schweine "Cordon bleu"	150	191,00	16,50	6,60	12,60	**4,0**	b,c,**1(W),7**
	in Rahmsauce,	100	51,00	0,60	2,40	5,60		**1(W),3,7,**a
	dazu Euromix	100	34,00	2,00	0,30	4,00		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*416,00*	*23,10*	*9,50*	*50,60*		
	Geflügelbratwurst	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
	mit BIO-Erbsen,	100	57,69	5,77	1,08	6,38		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*475,69*	*27,37*	*20,38*	*43,48*		
	Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne	400	380,80	8,96	12,16	58,88	**5,0**	**1(W),6**
	mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce							
	Gesamt		*380,80*	*8,96*	*12,16*	*58,88*		
08.12.2026	**"Paprikaschnitzel" paniertes Putenschnitzel**	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		
	und Tomatensalat	80	36,00	0,80	0,40	3,10		
	Gesamt		*468,00*	*26,60*	*16,60*	*46,80*		
	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 Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*540,30*	*23,00*	*25,70*	*52,20*		
	Hackbraten	100	239,00	12,00	19,00	5,00	**4,0**	**1(W), 10**
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		a,**1(W)**
	dazu Blumenkohl in Mehlschwitze	150	60,60	3,80	2,70	5,40		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*493,60*	*20,90*	*27,60*	*46,70*		
	Spaghetti "Napoli"	300	474,00	17,40	2,70	93,00	**9,0**	**1(W)**
	mit Tomaten-Basilikumsauce	200	82,60	3,20	1,70	14,80		
	Gesamt		*556,60*	*20,60*	*4,40*	*107,80*		
09.12.2026	**Kartoffelpuffer**	240	315,00	5,76	7,20	55,20	**8,0**	**1(W),3**
	mit Apfelmus	240	163,00	0,72	0,24	39,10		c
	Gesamt		*478,00*	*6,48*	*7,44*	*94,30*		
	Nackensteak	120	226,00	21,60	15,60		**3,5**	
	mit Zwiebelsauce,	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		
	Gesamt		*447,80*	*28,90*	*19,80*	*39,50*		
	Klassische Graupensuppe	500	422,00	29,20	5,60	58,20	**5**	**1(G)**
	mit Perlgraupen, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Kartoffelwürfel, Rindfleisch							**7,9**
	Gesamt		*422,00*	*29,20*	*5,60*	*58,20*		
	Hirtenpfanne	400	468,00	15,20	13,60	71,60	**6,0**	**1(W),7**
	mit Reisnudeln, Käse, Peperoni und buntem Gemüse							
	Gesamt		*468,00*	*15,20*	*13,60*	*71,60*		

Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.12.2026	**"Köttbullar" Rinderhackfleischbällchen**	120	203,00	14,20	15,00	5,60	**4,5**	**1(W),3,7**
	in Rahmsauce,	100	256,00	18,80	19,50	13,60		**1(W),3,7**,a
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**7**
	und Preiselbeergelee	30	66,00	0,00	0,00	16,00		**6**
	Gesamt		*639,00*	*35,20*	*36,30*	*56,80*		
	Kasslertopf mit Rosenkohl,	300	389,00	28,20	22,40	6,90	**3,0**	**1(W),3,7,b,c**
	Zwiebeln, Schmelzkäse, Creme fine und Muskat,							
	dazu Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*529,00*	*32,20*	*22,60*	*35,30*		
	Hühnerfrikassee "klassisch" mit Spargel, Champignons und Erbsen	300	259,20	37,44	9,12	14,88	**6,5**	c,b,e,**1(W),7,12**
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*521,20*	*43,04*	*9,92*	*76,88*		
	Kartoffel-Broccoli-Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln u. roten Linsen	500	394,00	16,20	10,40	43,20	**3,5**	**1(W),3,7**
	Gesamt		*394,00*	*16,20*	*10,40*	*43,20*		
11.12.2026	**Klassische Linsensuppe mit Kartoffelwürfel**	500	558,00	33,40	28,40	37,20	**3,0**	b,c,**9**
	Speck und eingeschnittener Wurst							
	Gesamt		*558,00*	*33,40*	*28,40*	*37,20*		
	"Heidis Filettöpfchen" Geschnetzeltes (Schwein), Zwiebeln	300	251,00	21,40	14,60	15,60	**1,5**	**1(W),3,7**
	und Champignons in Rahm,							
	dazu Knödel	150	260,00	15,30	4,40	4,00		**1(W),3**
	Gesamt		*511,00*	*36,70*	*19,00*	*19,60*		
	Gebratenes Alaska-Seelachsfilet	150	174,00	21,60	1,50	18,50	**5,5**	**1(W),4**
	mit Currysauce	150	114,00	1,95	7,95	12,60		**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		
	Gesamt		*464,00*	*32,25*	*9,95*	*63,40*		
	Gnocchiauflauf "El Picanto" *	300	570,00	9,00	0,80	85,00	**7,5**	**1(W),7**
	Mit Paprikasauce, Chili, Zwiebel, Thymian, Sahne, Emmentaler	200	149,00	6,20	9,70	7,80		**1(W),3,7**
	Gesamt		*719,00*	*15,20*	*10,50*	*92,80*		
12.12.2026	**Russischer Hackfleischtopf**	500	375,00	25,00	20,10	21,50	**2,0**	**1(W),**a
	pikant scharf mit Poree, Weißkohl und Kartoffelwürfel							
	Gesamt		*375,00*	*25,00*	*20,10*	*21,50*		
	Schweinekamm	100	209,00	27,20	10,50		**4,5**	
	mit Bratensauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		**1(W),**a
	dazu Rotkohl	180	81,84	2,82	0,36	15,00		z
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*474,84*	*34,62*	*12,16*	*51,10*		
	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 Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*498,60*	*18,60*	*30,10*	*43,70*		
	"Retropfanne" in Currysauce	300	240,00	4,90	10,90	26,80	**7,5**	**1(W),3,7**
	mit Pastinaken, Knollensellerie, Möhren, Zwiebeln, Curry, Topinambur							
	und Vollkornreis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*574,00*	*11,70*	*12,10*	*92,80*		

Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.12.2026	**"Bremer Kohl und Pinkel"**						**4,0**	
	Grünkohl	250	227,50	16,38	14,75	14,63		**1(H),9,10**
	mit Pinkel,	100	210,00	9,90	10,90	3,10		**1(H),**b,c
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*577,50*	*30,28*	*25,85*	*46,13*		
	Scheibe vom Lammbraten	100	156,00	14,86	10,80	0,00	**4**	
	mit dunkler Kräutersauce,	100	46,00	0,60	1,10	7,70		**1(W),**a
	dazu Ratatouillegemüse	150	78	3,08	0,98	10,35		
	und Rosmarinkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*420,00*	*22,54*	*13,08*	*46,45*		
	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	130	32,93	2,69	0,95	3,55		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*429,93*	*32,39*	*18,45*	*39,85*		
	"Winterteller" *	400	320,00	12,40	3,80	52,40	**5,5**	
	Rosenkohl, Pariser Karotten und Drillinge							
	dazu Currysauce	150	114,00	1,95	7,95	12,60		**1(W),3,7**
	Gesamt		*434,00*	*14,35*	*11,75*	*65,00*		
14.12.2026	**Paniertes Putenschnitzel**	120	262,00	19,20	12,00	19,20	**5,0**	**1(W)**
	mit Rahmsauce,	100	51,00	0,60	2,40	5,60		**1(W),3,7,**a
	dazu gebutterte Möhren	100	38,00	0,60	1,10	4,40		**7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*491,00*	*24,40*	*15,70*	*57,60*		
	Bratwurst	100	234,00	17,00	18,00	1,00	**3,0**	**7,9**
	mit Rahmsauce	100	51,00	0,60	2,40	5,60		**1(W)**,a**,3,7**
	dazu Spitzkohl	150	69,00	3,20	2,60	8,40		**1(W),3,7**
	und Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	Gesamt		*468,00*	*23,00*	*24,80*	*36,60*		
	3 Geflügelhackbällchen	120	252,00	13,20	19,20	7,20	**8,0**	**1(W), 10**
	in Gemüsesauce,	200	121,40	2,20	7,40	15,20		**1(W),3,7,9**
	dazu Erbsen-Maisgemüse	100	72	5	0,9	5,4		
	dazu BIO-Langkornreis	200	334	6,8	1,2	66		
	Gesamt		*779,40*	*27,20*	*28,70*	*93,80*		
	Veg. Ravioli dazu cremige Gemüsesauce	300	462,00	14,20	6,50	82,50	**7,5**	**1(W),3**
	mit Zucchini, Zwiebel, Sauerrahm, Kräuter und Créme fraiche	200	146,00	2,50	11,40	6,80		**1(W),3,7**
	Gesamt		*608,00*	*16,70*	*17,90*	*89,30*		
15.12.2026	**"Chili con Carne"**	300	295,38	25,85	14,31	18,58	**7,0**	
	Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen,							
	dazu BIO-Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*629,38*	*32,65*	*15,51*	*84,58*		
	Buntes Schweinegeschnetzeltes mit Mais, Zucchini,	300	336,00	28,40	7,20	12,80	**3,5**	**1(W),3,7**
	Möhren und grünen Bohnen in heller Sauce,							
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*476,00*	*32,40*	*7,40*	*41,20*		
	Frischer Möhreneintopf	500	270,00	21,40	8,40	24,90	**2,0**	**7**
	mit Fleischeinlage							
	Gesamt		*270,00*	*21,40*	*8,40*	*24,90*		
	Gemüsefrikadelle	120	142,00	5,20	4,50	18,00	**5,0**	**1(W),9**
	mit Petersiliensauce,	100	77	1,6	4,4	8,1		**1(W),3,7**
	dazu junge BIO-Erbsen	100	50,00	5,00	0,90	2,90		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*409,00*	*15,80*	*10,00*	*57,40*		

Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.12.2026	**Spaghetti "Carbonara"**	300	474	17,4	2,7	93	**9,0**	**1(W)**
	mit Schinken-Sahnesauce	200	206,66	10,4	11,86	15,86		**1(W),3,7**,b,c,j
	Gesamt		*680,66*	*27,8*	*14,56*	*108,86*		
	Geflügelfrikadelle	120	268,00	16,00	18,00	6,20	**4,5**	**1(W),3,10**
	mit Bratensauce	100	44,00	0,60	1,10	7,70		**1(W)**,a
	mit Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*520,20*	*22,95*	*19,60*	*54,80*		
	Gekochtes Rindfleisch (Polnische Art)	150	155,00	24,20	6,40	0,00	**3,5**	
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		**1(W),3,7**
	dazu Fingermöhren	100	24,00	0,60	0,40	4,40		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*405,00*	*29,60*	*12,10*	*41,80*		
	"Kings Chop-Suey"	300	182,00	8,10	2,50	8,60	**6,0**	**1(W),6**,b
	mit Sojasprossen, Paprika, Porree, Möhren, Pilze und Sojasauce,							
	dazu Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*516,00*	*14,90*	*3,70*	*74,60*		
17.12.2026	**Geschnittene Currywurst**	120	325,00	13,20	30,00	6,00	**3,5**	b,c,j
	in Gewürzketchupsauce,	100	90,00	1,20	0,70	14,50		**1(W),7**,z
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**7**
	und einen Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	Gesamt		*585,00*	*17,10*	*32,70*	*43,60*		
	"Pikante Bauernpfanne" mit Möhrenwürfel,	300	289,00	26,10	15,60	9,80	**3,0**	**1(W),3,7**
	Rinderhackfleisch, Porree, saure Sahne, Champignons,							
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*429,00*	*30,10*	*15,80*	*38,20*		
	Hähnchengeschnetzeltes in Sauce,	200	206,00	21,40	8,20	5,80	**6,0**	**1(W),a**
	dazu Broccoli	130	31,20	4,07	0,26	3,38		
	und Vollkornreis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*237,20*	*25,47*	*8,46*	*9,18*		
	Rigatoni "con Spinaci"	300	450,00	16,20	2,10	89,20	**8,0**	**1(W)**
	Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch	200	192,00	7,60	8,60	6,50		**1(W),3,7**
	Gesamt		*642,00*	*23,80*	*10,70*	*95,70*		
18.12.2026	**"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		
	Gesamt		*404,00*	*31,20*	*13,70*	*33,40*		
	Paniertes Schollenfilet	150	186,00	15,40	10,20	17,40	**4,0**	**1(W),4**
	dazu BIO-Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch	150	53,40	4,10	2,60	3,50		**1(W),3,7**
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt	80	*379,40*	*23,50*	*13,00*	*49,30*		
	Kartoffelsuppe	500	357,00	14,50	17,20	34,20	**3,0**	**7,9**
	und einer Bockwurst	100	305,00	13,00	28,00	0,50		b,c,j
	Gesamt		*662,00*	*27,50*	*45,20*	*34,70*		
	Blumenkohl im Backteig	200	400,00	10,80	14,40	58,00	**8,0**	**1(W),3**
	dazu Kräuter-Béchamel	150	86,00	1,20	4,80	9,40		**1(W),3,7**
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*626,00*	*16,00*	*19,40*	*95,80*		

Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
19.12.2026	**"Ostfriesischer Buuskohleintopf"**	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		
	Gesamt		*380,00*	*23,70*	*18,70*	*29,20*		
	Krakauer	100	345,00	14,70	30,30	0,80	**3,5**	b,c,a,j
	dunkler Sauce	100	41,30	7,00	2,50	4,00		a, **1(W)**
	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		
	Gesamt		*588,10*	*28,60*	*35,22*	*41,40*		
	Schweinegulasch in Sauce	250	254,67	27,39	14,29	4,35	**6,5**	a**,1(W)**
	mit Spiralnudeln	200	336	11,52	1,44	69,12		**1(W)**
	und Wachsbohnensalat	80	25,00	2,00	0,10	6,00		**1(W)**
	Gesamt		*615,67*	*40,91*	*15,83*	*79,47*		
	Rote-Bete-Bratling	140	282,00	21,00	16,80	21,00	**5**	**9**
	Lauchgemüse	150	84,00	31,00	3,60	7,80		**1(W),3,7**
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*506,00*	*56,00*	*20,60*	*57,20*		
20.12.2026	**Burgunderschinkenbraten (vom Schwein)**	100	203,00	24,60	11,60	0,00	**4,0**	
	in dunkler Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W),**a
	dazu Schwarzwurzeln	150	86,00	1,90	2,00	15,70		**1(W),7,3**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*470,30*	*31,20*	*16,30*	*48,10*		
	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),3,7,9,**b,c
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*525,00*	*38,40*	*17,90*	*49,40*		
	Kalbsragout in Sauce,	200	302,00	24,60	19,40	5,80	**3,0**	**1(W),3,7,**a
	dazu Gemüse-Pilz-Pfanne	100	48,00	3,10	0,70	4,20		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*490,00*	*31,70*	*20,30*	*38,40*		
	Veganes Gemüse-Süßkartoffelallerlei mit Broccoli, Paprika,	500	463,00	7,20	19,30	60,80	**5,0**	**10**
	Maiskölbchen, Ananas, Kokosmilch							
	Gesamt		*463,00*	*7,20*	*19,30*	*60,80*		
21.12.2026	**"Omas Erbsensuppe"**	500	348,00	19,00	17,20	38,40	**3**	b,c**,9**
	mit Speckwürfel, Zwiebel							
	und einer Bockwurst	100	305,00	13,00	28,00	0,50		b,c,j
	Gesamt		*653,00*	*32,00*	*45,20*	*38,90*		
	Gebratene Hähnchenkeule	210	208,00	21,80	13,40	0,00	**3,5**	
	mit Geflügelrahmsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60		**1(W)**,a**,3,7**
	dazu mediterraner Gemüsemix	100	25,33	1,00	0,27	3,33		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*425,33*	*28,00*	*18,77*	*39,33*		
	Schweinesteak	120	160,00	28,00	4,40	1,20	**3,5**	
	mit Sauce,	100	51,00	1,30	3,00	5,00		**1(W),**a
	dazu Prinzessbohnen	100	27,33	1,73	1	4,73		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*378,33*	*35,03*	*8,60*	*39,33*		
	Patros-Pfanne	400	424,80	13,68	25,20	32,80	**2,5**	
	mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Aubergine, frittierte Kartoffelwürfel							**7**
	Gesamt		*424,80*	*13,68*	*25,20*	*32,80*		

Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
22.12.2026	**"Ostfriesischer Grünkohl"**	250	227,50	16,38	14,75	10,75	**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		
	Gesamt		*607,50*	*28,58*	*36,15*	*42,25*		
	Hähnchengyros-Bratnudelpfanne	500	511,00	29,00	17,40	56,00	**4,5**	**1(W),6**
	mit Zwiebeln, Paprika, Tomatenwürfel und Knoblauch							
	dazu ein Krautsalat	100	107,00	1,00	5,00	12,80		
	Gesamt		*511,00*	*29,00*	*17,40*	*56,00*		
	Eieromelette	80	116,00	8,80	7,20	4,00	**3,0**	**3,7**
	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		**7**
	Gesamt		*309,40*	*16,90*	*10,00*	*35,90*		
	Quarkkeulchen *	255	407	13,2	12	56,4	**6,0**	**1(W),3,7**
	mit warmem Kirschragout	200	52	1,1	0,2	16,4		
	Gesamt		*459*	*14,3*	*12,2*	*72,8*		
23.12.2026	**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 Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*512,70*	*27,10*	*18,90*	*55,00*		
	Curry-Geschnetzeltes *	250	298	23,8	7,4	7,6	**6,0**	**7,1(W),3**
	Putenfleisch, Curry, Tomatenmark, Joghurt, Creme fraiche							
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*560,00*	*29,40*	*8,20*	*69,60*		
	Grüner Bohneneintopf	500	304,00	23,40	7,10	33,40	**3,0**	**7**
	mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel							
	Gesamt		*304,00*	*23,40*	*7,10*	*33,40*		
	Hörnlinudeln "Tomate-Mozzarella"	300	394,00	14,20	1,80	79,00	**7,5**	**1(W),3**
	mit Kirschtomaten und Basilikum	200	98,00	2,10	1,40	13,40		
	Gesamt		*492,00*	*16,30*	*3,20*	*92,40*		
24.12.2026	**2 Wiener Würstchen (kalt)**	90	291,00	11,20	27,00	0,50	**3,0**	c,b
	dazu Pellkartoffelsalat mit Ei und Gewürzgurke	250	334,00	3,60	24,20	35,80		b,**1(W),3,10**
	und einer Portion Senf	20	20,00	1,10	1,20	1,00		**10**
	Gesamt		*645,00*	*15,90*	*52,40*	*37,30*		
	Schweinerahmgeschnetzeltes "Hubertus"	270	238,00	23,20	14,10	11,80	**5,5**	a,**1(W)**
	mit Waldpilzen und Zwiebeln,							c
	dazu Spätzle	200	294,00	12,00	2,80	55,20		**1(W),3**
	Gesamt		*532,00*	*35,20*	*16,90*	*67,00*		
	3 Kalbfleischbällchen	120	280,00	15,60	20,00	9,10	**4,0**	**1(W),3,10**
	mit brauner Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W),**a
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*499,30*	*23,40*	*23,80*	*45,60*		
	Vegetarischer Grünkohl mit Zwiebeln, Senf, Créme fraiche	300	256,00	7,40	3,80	5,60	**3,0**	**1(W,H),7,10**
	dazu geröstete Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*396,00*	*11,40*	*4,00*	*34,00*		

Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
25.12.2026	**Schweinelachsbraten**	150	175,00	28,10	6,70	0,00	**5,5**	
	in Backpflaumenjus,	100	124,16	1,33	1,93	24,58		b,a,**1(W)**
	dazu Karotten Rustica	150	60,00	0,90	0,45	12,00		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*499,16*	*34,33*	*9,28*	*64,98*		
	Gebratene Entenbrust	240	324,00	24,80	30,80	0,00	**5,0**	
	in Orangensauce	100	59,00	1,20	3,10	7,20		a,**1(W)**
	mit Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Kartoffelklößen	150	173,00	2,40	0,20	40,50		
	Gesamt		*624,20*	*30,75*	*34,40*	*60,20*		
	Zartes Wildlachsfilet	150	270,00	16,30	30,00		**3,5**	**4**
	in leichter Zitronensauce	100	76,00	1,20	5,40	9,70		**1(W),3,7**
	auf einem Gemüsebett,	150	32,00	1,60	0,60	4,80		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*518,00*	*23,10*	*36,20*	*42,90*		
	Weihnachtlicher Kaiserschmarrn	400	782,00	18,50	28,20	74,00	**6**	**1(W),3,7**
	mit Rosinen und Zimtpflaumenkompott							
	Gesamt		*782,00*	*18,50*	*28,20*	*74,00*		
26.12.2026	**Schweinefilet im Duxelles-Mantel**	100	128,00	26,40	2,40		**3,0**	b,c,j,**10**
	mit Rosmarinjus,	100	72,00	7,20	3,20	4,20		a,**1(W)**
	mit Romanesco	130	28,60	3,25	0,43	5,03		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*368,60*	*40,85*	*6,23*	*37,63*		
	Wildragout	200	286,00	32,00	10,70	22,70	**7,0**	
	in Preiselbeer-Birnensauce,							a,**1(W)**
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	dazu Spätzle	200	294,00	12,00	2,80	55,20		**1(W),3**
	Gesamt		*634,00*	*49,30*	*15,50*	*81,70*		
	Rinderroulade	150	280,00	19,80	19,40	8,80	**4,0**	c,b,**10**
	mit dunkler Sauce,	100	41,30	7,00	2,50	4,00		a,**1(W)**
	dazu Prinzessbohnen	100	27,33	1,73	1	4,73		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*488,63*	*32,53*	*23,10*	*45,93*		
	Zwiebelkuchen "Badische Art"	400	526,00	22,40	19,40	28,20	**2,5**	**1(W),3,7**,b
	mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saure Sahne							
	Gesamt		*526,00*	*22,40*	*19,40*	*28,20*		
27.12.2026	**Ostfriesisches Pökelfleisch vom Schwein**	100	137,33	15,46	72,00	0,00	**3,5**	b,c
	mit Rosinensauce,	100	63,40	1,20	2,90	6,10		**1(W),**a
	dazu Brechbohnen	100	27,00	1,73	1,00	4,73		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*367,73*	*22,39*	*76,10*	*39,23*		
	Geschmorte Ochsenbrust	150	193,00	24,50	10,60	0,00	**4,0**	
	in Bratensauce	100	44,00	0,60	1,10	7,70		a,**1(W)**
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		**1(W),7,3**
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*445,20*	*31,45*	*12,20*	*48,60*		
	Gegrillter Putenbraten	100	119,00	27,30	1,10	0,00	**4,0**	
	mit Waldpilzsauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		**1(W),a**
	mit Pastinaken	100	80,00	1,80	1,10	12,50		**1(W),3,7**
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*383,00*	*33,70*	*3,50*	*48,60*		
	Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte	180	242,00	9,40	13,70	19,60	**8,5**	a,b,**7**
	mit fruchtiger Tomatensauce	150	95,70	3,30	1,50	16,80		
	und Vollkornreis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		*671,70*	*19,50*	*16,40*	*102,40*		

Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.12.2026	**Ravioli "Speziale" mit Hackfleischfüllung**	300	536,00	22,00	10,10	86,00	**8,5**	**1(W),3,9**
	in pikanter Tomatensauce mit Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebeln	200	68,20	1,60	1,10	13,00		
	Gesamt		*604,20*	*23,60*	*11,20*	*99,00*		
	Eisbeinfleisch	150	203,00	24,60	11,60	0,00	**3,5**	b,c
	mit Zwiebelsauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W),**a
	Sauerkraut,	180	62,04	1,92	0,24	10,44		z
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*446,34*	*31,22*	*14,54*	*42,84*		
	Geflügelbratwurst	100	234,00	17,00	18,00	1,00	**4,5**	**7,9**
	mit 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**
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*504,00*	*23,50*	*21,30*	*52,80*		
	Käseomelette	140	216,00	13,60	13,50	9,80	**3,0**	**3,7**
	an holländischer Sauce,	100	251	1,9	25	4,3		**3,7,1(W)**
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		**7**
	Gesamt		*581,00*	*17,70*	*40,30*	*35,70*		
29.12.2026	**Schmorkohl mit Hack mit Wirsing, Zwiebel, Knoblauch,**	300	402,00	23,60	24,50	9,20	**3,0**	**1(W),3,7**
	Tomatenmark und Créme fraiche,							
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*542,00*	*27,60*	*24,70*	*37,60*		
	"Upstövt Kohlrabi mit Ballkes" Kohlrabi in Mehlschwitze	200	123	4,4	6,2	10,2	**4,0**	**1(W),7,3**
	mit 5 Mini-Geflügelhackbällchen	100	231,00	13,60	15,00	10,20		**1(W),7,3**
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*494,00*	*22,00*	*21,40*	*48,80*		
	Gebratenes Hähnchenbrustfilet	120	174,00	32,40	3,60	0,00	**6,0**	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		**1(W),**a
	dazu Broccoli	130	31,20	4,07	0,26	3,38		
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		*505,20*	*43,07*	*6,06*	*70,18*		
	Knoblauch Pasta Hörnlinudeln	250	316,00	11,40	1,40	63,20	**6,5**	**1(W),3**
	mit Frühlingszwiebeln, Schmelzkäse, Petersilie und Parmesan,	150	116,00	5,60	5,80	9,40		**1(W),3,7**
	dazu Tomatensalat	80	36,00	0,80	0,40	3,10		
	Gesamt		*468,00*	*17,80*	*7,60*	*75,70*		
30.12.2026	**Kartoffelgratin "Elsässer Art"**	500	639,00	13,40	44,20	48,40	**4,0**	
	gewürfelter Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne,							**3,7**
	Muskat und gratinierter Emmentaler							b,c
	Gesamt		*639,00*	*13,40*	*44,20*	*48,40*		
	Gegrillter Schweinenacken	150	203	24,6	11,6	0	**3,5**	
	mit brauner Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		**1(W),**a
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		**z**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*452,5*	*31,65*	*14,6*	*44,9*		
	Veg. Möhren-Erbseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kokosmilch	500	266	10,4	3,8	23,2	**2,0**	
	Gesamt		*266,00*	*10,40*	*3,80*	*23,20*		
	Pastinaken-Möhren-Kartoffelauflauf	500	639,00	9,70	39,40	48,20	**4,0**	**3,7**
	mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Créme fraiche							
	Gesamt		*639,00*	*9,70*	*39,40*	*48,20*		

Speiseplan Dezember 2026 Nährwertangaben

Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
31.12.2026	**Heringsstipp in Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke,**	250	472,00	17,80	38,60	2,60	**2,5**	**3,4,7,**c,z
	dazu Dampfkartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		*612,00*	*21,80*	*38,80*	*31,00*		
	"Ammerländer Grünkohl"	250	227,50	16,38	14,75	14,63	**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		
	Gesamt		*513,50*	*37,78*	*23,15*	*43,93*		
	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 Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		**1(W),3,7**
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		*474,90*	*18,20*	*23,60*	*44,80*		
	Käse-Rösti	240	298	10,5	22	21,8	**3,0**	**7**
	mit Ratatouille,	200	104	4,1	1,3	13,8		
	fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence							
	Gesamt		*402*	*14,6*	*23,3*	*35,6*		

"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**)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."