

# SPEISEPLAN - 01.08.2024 bis 02.08.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>				<b>Vegetarische rote Paprikaschote</b> <sup>A,A1,I,J,c,f,g</sup> mit Rahmsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Salzkartoffeln	<b>Fischtopf</b> <sup>(MSC),D</sup> [aus Seelachswürfeln] mit zarten Gemüsestreifen [mit Möhren, Porree und Sellerie] in Dillsoße <sup>A,A1,G,I,c,j</sup> und <b>BIO</b> -Bulgur <sup>A,A1</sup>
<b>Menü 2</b>				<b>Frischobst</b> der Saison <b>Vorsuppe</b> <sup>A,A1,C,G,I</sup> [Gemüsebouillon mit Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren]	<b>Gurkensalat</b> <b>Knöpfle</b> <sup>A,A1,A5,C,f</sup> [kleine Eierspätzle] mit einer feinen Champignoncremesoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Reibekäse <sup>G</sup>
				<b>Frischobst</b> der Saison <b>Gurkensalat</b>	<b>Gurkensalat</b> <b>Gurkensalat</b>

**WIR VERSTEHEN UNSER HANDWERK!**  
 100 % handwerkliche Kochkunst und Liebe zum Detail zeichnen uns aus.



Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



**Fischgericht** bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

**Kennzeichnung Zusatzstoffe:** 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

**Kennzeichnung Allergene:** A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makadamianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere

**Kennzeichnung Spuren:** a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere


Kurzfristige Änderungen vorbehalten!


	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Würstchengulasch</b> 2,3,8,A,A1,G,c,i,j mit Tomatenstücken, dazu Hörnchennudeln <sup>A,A1,c,f</sup> und Reibekäse <sup>G</sup>	 <b>Paniertes Seelachsfilet</b> (MSC),A,A1,D,J mit bunter Gemüse- Rahmsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [mit Möhren, Erbsen, Kohlrabi], dazu Kartoffelpüree <sup>G,L,c,f</sup>	 <b>Kräuterquark<sup>G</sup></b> [Petersilie, Dill, Gartenkresse] mit Salzkartoffeln	 <b>Rinderbraten</b> [aus der Schulter] mit Bratensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Bohngemüse <sup>G</sup> aus <b>BIO</b> - Bohnen und Eierspätzle <sup>A,A1,C,f</sup>	 <b>Marinierter Hering</b> (MSC),C,D,G,J,a [mit Sahne, Milch und Apfelwürfeln] mit Salzkartoffeln
	<b>hausgemachte Birnenquarkspeise<sup>G</sup></b>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Rotkraut-Rohkostsalat</b>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Möhren-Apfel-Rohkostsalat</b>
<b>Menü 2</b>	<b>Blumenkohl-rahmsuppe<sup>A,A1,G</sup></b> [mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln] dazu Vollkornbrot A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h	 <b>Paniertes Spinatmedaillon</b> A,A1,A5,C,G,I auf Ratatouillegemüse <sup>A,A1</sup> [Tomaten, Zucchini, Auberginen], dazu <b>BIO</b> -Couscous <sup>A,A1</sup>	 <b>Gekochtes BIO-Ei<sup>C</sup></b> in leichter Senfsoße <sup>A,A1,G,J,c,i</sup> mit Salzkartoffeln	 <b>Vorsuppe<sup>A,A1,C,G,I</sup></b> [Gemüsebouillon mit Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Reis]   <b>Kaiserschmarrn</b> A,A1,C,G,f,h mit Vanillesoße <sup>1,G,c,f,h</sup>	 <b>Fußballnudeln<sup>A,A1,C</sup></b> mit Tomaten- Frischkäsesoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> dazu geriebener Mozzarella <sup>G</sup>
	<b>hausgemachte Birnenquarkspeise<sup>G</sup></b>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Rotkraut-Rohkostsalat</b>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Möhren-Apfel-Rohkostsalat</b>


**FRISCHE VON NEBENAN:**  
 Unser Herz schlägt für Thüringen. Wir setzen auf regionale Anbieter, die unsere strengen Qualitätsanforderungen erfüllen.





Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- 

Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- 

Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- 

Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- 

**Fischgericht** bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- 

fleisch- und fischloses Gericht

**Kennzeichnung Zusatzstoffe:** 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch  
**Kennzeichnung Allergene:** A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere  
**Kennzeichnung Spuren:** a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere

# SPEISEPLAN - 12.08.2024 bis 16.08.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> <small>A,A1,G,c,i,j</small> [aus Hähnchenfleisch] mit Gemüse [Möhren, Erbsen] in Rahmsoße, dazu <b>BIO</b> -Reis <b>Gurkensalat</b>	<b>Gedünstete Lachswürfel</b> <sup>(MSC),D</sup> [vom Seelachs] in einer fruchtigen Tomatensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Zöpfli-Nudeln <sup>A,A1,C</sup> <b>Frischobst</b> der Saison	<b>Feine Bratwurst</b> <sup>8,j,i</sup> mit herzhafter Soße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , Bayrisch Kraut <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und Salzkartoffeln <b>hausgemachte Apfel-Quarkspeise</b> <sup>3,G</sup>	<b>Gemüse-Taler</b> <sup>A,A1,C</sup> [Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco] mit Rahm-champignons <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Salzkartoffeln <b>Frischobst</b> der Saison	<b>„Kapitän Nemo“ Gedünstetes Hokifilet</b> <sup>(MSC),D</sup> mit milder Senfsoße <sup>A,A1,G,J,c,i</sup> und Salzkartoffeln <b>Weißkrautsalat</b> mit Möhrenstreifen
<b>Menü 2</b>	<b>Bunte Tortellini</b> <sup>A,A1,C,G,f,i</sup> [mit Käsefüllung] mit einer Paprika-Sahnesoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> <b>Gurkensalat</b>	<b>Karottensuppe</b> <sup>G,I</sup> mit <b>BIO</b> -Karotten [Gemüsebouillon mit <b>BIO</b> -Karotten- und Kartoffelwürfeln und Petersilie] und Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h</sup> <b>Frischobst</b> der Saison	<b>Gemüseragout</b> [mit Möhren, Erbsen, Zucchini, Paprika] in Kräutersoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>G,L,c,f</sup> <b>hausgemachte Apfel-Quarkspeise</b> <sup>3,G</sup>	<b>Vorsuppe</b> <sup>3,A,A1,C,G,I</sup> [Kichererbsen, Möhren, Kürbis]   <b>Milchreis</b> <sup>G</sup> mit Zimt-Zucker und Erdbeermus <b>Frischobst</b> der Saison	<b>Hörnchennudeln</b> <sup>A,A1,c,f</sup> mit Spinat-Frischkäsesoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [mit <b>BIO</b> -Spinat] und Reibekäse <sup>G</sup> <b>Weißkrautsalat</b> mit Möhrenstreifen

**SIE LIEBEN ABWECHSLUNG? WIR AUCH.**  
 Jede Jahreszeit hat ihren eigenen Geschmack. Saisonale Lebensmittel gehören



Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- Fischgericht** bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- fleisch- und fischloses Gericht

**Kennzeichnung Zusatzstoffe:** 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch  
**Kennzeichnung Allergene:** A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makadamianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere  
**Kennzeichnung Spuren:** a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Schweine- geschnetzeltes</b> <sup>A,A1,G,I,c,j</sup> [Fleischstreifen aus der Schulter in cremiger Bratensoße] mit Salzkartoffeln	<b>Mildes Chili sin Carne</b> <sup>3,i,j</sup> [vegetarisches Chili mit Kichererbsen, Tomaten, Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln], dazu 2 Baguettescheiben <sup>A,A1,A3</sup>	<b>Kartoffeleintopf</b> [Gemüsebouillon mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Petersilie], dazu Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h</sup>	<b>Gedünstetes Putenbrustfilet</b> mit Geflügelsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Spitzkohlgemüse <sup>G</sup>	<b>Gedünsteter Wildlachs</b> <sup>(MSC),D,G,a,c,f,i,j,n</sup> mit Kräutersoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und <b>BIO-Reis</b>
	<b>Rotkraut-Apfel- Rohkostsalat</b>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>hausgemachte Heidelbeerquarkspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Möhren-Rohkostsalat</b>
<b>Menü 2</b>	<b>Vollkorn- Gabelspaghetti</b> <sup>A,A1,c,f</sup> mit Linsenbolognese <sup>A,A1,G,I,c,j</sup> , [tomatisierte Soße mit Linsen] dazu Reibekäse <sup>G</sup>	<b>Spinat-Karotten-Rösti</b> <sup>A,A1,A2C,G,f,h,i,j,k</sup> mit Gemüse- rahmsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [mit Blumen-kohl, Karotten, Brokkoli], dazu Kartoffelpüree <sup>G,L,c,f</sup>	<b>Bunte Spirelli-Nudeln</b> <sup>A,A1,c,f</sup> mit Brokkolicremesoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Reibekäse <sup>G</sup>	<b>Vorsuppe</b> <sup>A,A1,C,G,I</sup> [Möhren, Brokkoli, Blumenkohl] <b>Eierkuchen</b> mit Zucker und Apfelmark <sup>3</sup>	<b>Nudel-Romanesco- Blumenkohl- Gratin</b> <sup>A,A1,C,G,I,f</sup> [mit Käse überbacken], dazu Petersiliensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> mit <b>BIO</b> -Petersilie
	<b>Rotkraut-Apfel- Rohkostsalat</b>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>hausgemachte Heidelbeerquarkspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Möhren-Rohkostsalat</b>

**FRAG DEN LUCAS  
 JOS - KOCHSCHULE**  
 Kinder lernen genauso  
 wie die Großen am  
 besten durch: SELBER  
 MACHEN! Unser Rezept:  
 Frische Zutaten,  
 5 Vorschulkinder und ran  
 an den Kochtopf.



Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- Fischgericht** bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.
- fleisch- und fischloses Gericht

**Kennzeichnung Zusatzstoffe:** 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch  
**Kennzeichnung Allergene:** A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makadamianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere  
**Kennzeichnung Spuren:** a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere



# SPEISEPLAN - 26.08.2024 bis 30.08.2024

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Buchstaben- nudelsuppe</b> <sup>A,A1,C,I,f</sup> mit Hähnchenfleischwürfeln und Gemüse [Geflügelbouillon mit Erbsen, Möhren, Sellerie], dazu Vollkornbrot A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h	<b>Geflügelfrikadelle</b> <sup>A,A1,C,I,j,g</sup> mit Bratensoße <sup>A,A1,G,I,c,j</sup> , dazu <b>BIO</b> -Möhrengemüse <sup>G</sup> und Salzkartoffeln	<b>Makkaroni- Auflauf</b> <sup>A,A1,C,G,f</sup> [mit Käse überbacken] mit Lachswürfeln <sup>D</sup> , Brokkoli, und Möhren, dazu Petersiliensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> mit <b>BIO</b> -Petersilie	<b>Vorsuppe</b> <sup>A,A1,C,G,I</sup> [Gemüsebouillon, Kartoffeln, Möhren, Bohnen, Mais]   <b>Grießbrei</b> <sup>A,A1,G</sup> mit Zimt-Zucker, dazu Kirschkompott	<b>Fruchtiges Fischragout</b> (MSC) <sup>A,A1,D,G,I,c</sup>
	<b>Schokopudding</b> <sup>G</sup>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Gurkensalat</b>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Weißkraut- Rohkostsalat</b> <sup>3</sup>
<b>Menü 2</b>	<b>Gemüse-Mix</b> [Romanesco, Möhren, Paprika, Mais] in einer holländischen Soße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu <b>BIO</b> -Reis	<b>Schupfnudelpfanne</b> <sup>A,A1,C,I</sup> [Nudeln aus Kartoffelteig] mit buntem Gemüse [Erbsen, Pastinaken, Champignons], dazu eine Bechamelsoße <sup>A,A1,G</sup> [helle Milchsoße]	<b>Eierragout</b> <sup>A,A1,C,G,I,j</sup> mit Gemüseeinlage [Möhren, Sellerie, Lauch] und Salzkartoffeln	<b>Panierte Gemüsedinos</b> <sup>C,I</sup> [mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren] mit <b>BIO</b> - Erbsengemüse <sup>G</sup> , dazu Kräutersoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und Pasta+Reis <sup>M</sup>	<b>Bunte Spirelli- Nudeln</b> <sup>A,A1,c,f</sup> mit einer Kräuter- Schmand- Gemüsesoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [mit Möhren und Zucchini]
	<b>Schokopudding</b> <sup>G</sup>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Gurkensalat</b>	<b>Frischobst</b> der Saison	<b>Weißkraut- Rohkostsalat</b> <sup>3</sup>

**DIENSTLEISTUNG  
MIT ♥**

PERSÖNLICH

Nah

PARTNERSCHAFTLICH

Ehrlich

... darauf können Sie  
vertrauen.



Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



**Fischgericht** bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

**Kenzeichnung Zusatzstoffe:** 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

**Kenzeichnung Allergene:** A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makadamianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere

**Kenzeichnung Spuren:** a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere