

# SPEISEPLAN - 02.09.2024 bis 06.09.2024


Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Schweinebraten</b> [aus der Schulter] mit Bratensoße <sup>A,A1,G,I,C,J</sup> , dazu Rotkohl <sup>a,c,g,i,j</sup> und Serviettensammelknödelscheiben <sup>A,A1,C,G,f,h</sup> Frischobst der Saison	<b>Schokopudding-suppe</b> <sup>G,f,h</sup> mit einem Milchbrötchen <sup>A,A1,C,G,f,h,k</sup> Chinakohlsalat	<b>Rührei</b> <sup>C,G</sup> mit <b>BIO</b> -Spinat <sup>A,A1,G,c,h,i,j</sup> , dazu Salzkartoffeln hausgemachte Bananenquarkspeise <sup>G</sup>	<b>Westernpfanne</b> <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [Rindfleischstreifen aus der Schulter, grüne Bohnen, Zucchini, Mais, Paprika], dazu <b>BIO</b> -Reis Frischobst der Saison	<b>Marinierter Hering</b> <sup>(MSC),C,D,G,J</sup> [mit Sahne, Milch, Apfel- und Rote-Betewürfeln] mit Salzkartoffeln Möhren-Apfel-Rohkostsalat
<b>Menü 2</b>	<b>Panierter Blumenkohl-Käse-Stern</b> <sup>A,A1,C,G,f,h,i,j,k</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und Kartoffelpüree <sup>G,L,c,f</sup> Frischobst der Saison	<b>Vollkorn-Gabelspaghetti</b> <sup>A,A1,c,f</sup> dazu Tomaten-Basilikumsoße <sup>A,A1,c,g,i,j</sup> mit <b>BIO</b> -Basilikum und Reibekäse <sup>G</sup> Chinakohlsalat	<b>Mediterraner Kichererbseneintopf</b> <sup>3,A,A1,c,g,i,j</sup> [mit Tomaten, Zucchini, Möhre und Paprika], dazu Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h</sup> hausgemachte Bananenquarkspeise <sup>G</sup>	<b>Vorsuppe</b> <sup>A,A1,C,G,I</sup> [Gemüsebouillon, Langkornreis, Erbsen, Sellerie, Möhren] <b>Germknödel mit Kirschfüllung</b> <sup>2,A,A1,c,f,g,h</sup> , dazu Vanillesoße <sup>1,G,c,f,h</sup> Frischobst der Saison	<b>Eierspätzle</b> <sup>A,A1,C,f</sup> dazu eine cremige 3-Käse-soße <sup>8,A,A1,G</sup> [mit Frischkäse, Schmelzkäse, Parmesan] Möhren-Apfel-Rohkostsalat

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



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 – Makadamanüsse, 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	FRITAG
<b>Menü 1</b>	<p><b>Klopse "Königsberger Art"</b> <sup>21,(S),A,A1,C,G,J,f,i</sup> in feiner Kapernsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup>, dazu Salzkartoffeln</p> <p><b>Rotkraut-Rohkostsalat</b></p>	<p><b>Nudel-Gemüsepfanne</b> <sup>A,A1,c,f</sup> mit Balkangemüse [Möhren, Bohnen, Paprika] mit Petersiliensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> mit <b>BIO</b>-Petersilie</p> <p><b>Frischobst</b> der Saison</p>	<p><b>Fruchtig mildes Putencurry</b> <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [aus der Putenoberkeule, mit Ananaswürfeln], dazu <b>BIO</b>-Couscous <sup>A,A1</sup></p> <p><b>Gurkensalat</b></p>	<p><b>Gemüseteller</b> [Romanesco, gelbe und orange Möhren, Romano Brechbohnen] mit Kräutersoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und Kartoffelpüree <sup>G,L,c,f</sup></p> <p><b>Frischobst</b> der Saison</p>	<p><b>Paniertes Hokifilet</b> <sup>(MSC),A,A1,A4,D,G</sup> mit Dillsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup>, dazu <b>BIO</b>-Erbsengemüse <sup>G</sup> und Salzkartoffeln</p> <p><b>Milchpudding</b> mit Vanillegeschmack <sup>G</sup></p>
<b>Menü 2</b>	<p><b>Fußballnudeln</b> <sup>A,A1,C</sup> mit Spinat-Frischkäsesoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> [mit <b>BIO</b>-Spinat] und Reibekäse <sup>G</sup></p> <p><b>Rotkraut-Rohkostsalat</b></p>	<p><b>Reiseintopf</b> <sup>i</sup> [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Sellerie und Langkornreis] und Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h</sup></p> <p><b>Frischobst</b> der Saison</p>	<p><b>Schnittlauchquark</b> <sup>G</sup> mit Salzkartoffeln</p> <p><b>Gurkensalat</b></p>	<p><b>Vorsuppe</b> <sup>A,A1,C,G,I</sup> [Gemüsebouillon, Kartoffelwürfel, Möhren, Erbsen, Sellerie, Kohlrabi] <b>Milchreis</b> <sup>G</sup> mit Zimt-Zucker und Apfelmark <sup>3</sup></p> <p><b>Frischobst</b> der Saison</p>	<p><b>Bunte Tortellini</b> <sup>A,A1,C,G,f,i</sup> [mit Käsefüllung] mit Sahnesoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und Reibekäse <sup>G</sup></p> <p><b>Milchpudding</b> mit Vanillegeschmack <sup>G</sup></p>

**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



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 - 16.09.2024 bis 20.09.2024


Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> mit herzhafter Bratensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu zartes Kohlrabigemüse und <b>BIO-Reis</b>  <b>hausgemachte Kirsch-Quarkspeise<sup>G</sup></b>	<b>Backfisch</b> (MSC),A,A1,C,D,J,a,b,f,g,i [vom Seelachs] mit Schnittlauchsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Möhregemüse <sup>G</sup> und Kartoffelpüree <sup>G,L,c,f</sup>  <b>Frischobst der Saison</b>	<b>Bolognese<sup>A,A1,G,I,C,J</sup></b> (tomatisierte Hackfleischsoße) [Schweinefleisch aus der Schulter, Möhren, Lauch und Sellerie], Vollkorn-Gabelspaghetti <sup>A,A1,c,f</sup> , dazu Reibekäse <sup>G</sup>  <b>Gurkensalat</b>	<b>Vorsuppe<sup>A,A1,C,G,I</sup></b> [Gemüsebouillon, Langkornreis, Kohlrabi, Erbsen] <b>Hefeklöße<sup>A,A1,C,G,f,h</sup></b> mit heißen Birnen  <b>Frischobst der Saison</b>	
<b>Menü 2</b>	<b>Linsensuppe<sup>G,I</sup></b> aus <b>BIO-Linsen</b> [Gemüsebouillon mit Kartoffelwürfeln, Möhren und Sellerie] mit Vollkornbrot <sup>A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h</sup>  <b>hausgemachte Kirsch-Quarkspeise<sup>G</sup></b>	<b>Eieromelette<sup>C,G,a</sup></b> mit <b>BIO-Spinat<sup>A,A1,G,c,h,i,j</sup></b> und Salzkartoffeln  <b>Frischobst der Saison</b>	<b>Gemüse-Rösti<sup>3,A,A1,C</sup></b> mit Joghurt-Kräuterquark <sup>G</sup> Dip <sup>G</sup> und Salzkartoffeln  <b>Gurkensalat</b>	<b>Mediterraner Zucchini-Topf<sup>A,A1,G,c,i,j</sup></b> [mit Zucchini, Tomaten, Möhren, Paprika] mit Hirtenkäsewürfeln <sup>G</sup> , dazu <b>BIO-Reis</b>  <b>Frischobst der Saison</b>	

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



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



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>Rindergemüsegulasch</b> A,A1,G,c,i,j [Rindfleischwürfel aus der Schulter, mit Champignons, Möhren und Zucchini] mit Serviettensammelknödelscheiben <sup>A,A1,C,G,f,h</sup>	<b>"Gartenfräulein" Bunttes Kartoffel-Gemüse-Gratin</b> <sup>C,G,I</sup> [mit Kartoffelscheiben, Möhren, Blumenkohl, Romanesco und Käse überbacken], dazu Karottensoße <sup>A,A1,C,G,I,j</sup>	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> 2,3,A,A1,c,i,j mit fruchtiger Tomatensoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> und Vollkorn-Gabelspaghetti <sup>A,A1,c,f</sup> , dazu Reibekäse <sup>G</sup>	<b>Vegetarische rote Paprikaschote</b> A,A1,I,J,c,f,g 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>
	Schokopudding <sup>G</sup>	Frischobst der Saison	Weißkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Gurkensalat
<b>Menü 2</b>	<b>Spirelli-Nudeln</b> <sup>A,A1,c,f</sup> mit bunter Gemüse-Kräutersoße <sup>A,A1,G,I,c,j</sup> [mit Erbsen und Regenbogenmöhren]	<b>Mildes Kichererbsencurry</b> A,A1,G,i,j mit Kokosmilch und Tomaten, dazu Vollkornreis	<b>Panierte Polenta-Knuspertasche</b> A,A1,G,c,f,i,j [Maisgrießtasche] mit Schnittlauchsoße <sup>A,A1,G,c,i,j</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>G,L,c,f</sup>	<b>Vorsuppe</b> <sup>A,A1,C,G,I</sup> [Kürbiscremesuppe mit Karotten und Kartoffeln] <b>Grießbrei</b> <sup>A,A1,G</sup> mit Zimt-Zucker und Apfelmark <sup>3</sup>	<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>
	Schokopudding <sup>G</sup>	Frischobst der Saison	Weißkraut-Rohkostsalat	Frischobst der Saison	Gurkensalat

**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



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 - 30.09.2024 bis 30.09.2024

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 A,A1,c,f und Reibekäse <sup>G</sup>  <b>hausgemachte                      Birnenquarkspeise<sup>G</sup></b>				
<b>Menü 2</b>	<b>Blumenkohlrahmsuppe</b> A,A1,G [mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln] dazu Vollkornbrot A,A1,A2,A3,A4,K,f,g,h  <b>hausgemachte                      Birnenquarkspeise<sup>G</sup></b>				

**DIENSTLEISTUNG**

MIT ♥

PERSÖNLICH


Nah

PARTNERSCHAFTLICH

Ehrlich



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