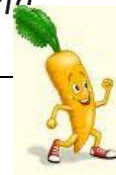









	Menu 1	Menu 2
 Montag 25.03.2024	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Penne ^{A,AA} pikante Tomatensoße (all'arrabbiata) ^{A,AA,C,G,100} gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 700 kcal, 23,5 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 84,5 g KH, 7,1 BE	 Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 571 kcal, 11,8 g Eiweiß, 35,8 g Fett, 47,9 g KH, 4 BE
 Dienstag 26.03.2024	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} gepökelte Ochsenbrust ^{1,2,L} Meerrettichsoße ^{4,13,A,AA,G,L,O} Salzkartoffel Wirsing ^G Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 708 kcal, 24,5 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 55,5 g KH, 4,6 BE	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Kichererbsen-Bolognese ^{A,AA,L} Makkaroni ^{A,AA} Tomatensalat Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 613 kcal, 14,8 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 79,9 g KH, 6,7 BE
 Mittwoch 27.03.2024	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Pilzrahmsauce ^{A,AA,G,O} Kartoffelecken Mandarinenkompott 731 kcal, 29,6 g Eiweiß, 27,7 g Fett, 82,8 g KH, 6,9 BE	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous ^{A,AA} Mandarinenkompott 513 kcal, 11 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 67,4 g KH, 5,6 BE
 Gründonnerstag Donnerstag 28.03.2024	Minestrone ^{A,AA,C,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^G Salzkartoffel Frischkäse-Erdbeercreme ^G 568 kcal, 33,7 g Eiweiß, 22,5 g Fett, 55,2 g KH, 4,6 BE	Minestrone ^{A,AA,C,L} Hühnerfrikassee ^{A,AA,G} Reis Erbsen ^G Frischkäse-Erdbeercreme ^G 638 kcal, 45,8 g Eiweiß, 19,4 g Fett, 65,4 g KH, 5,5 BE
 Karfreitag Freitag 29.03.2024	Geflügelcremesuppe ^{2,3,A,AA,G} Lachsfilet ^D Kräutersoße ^{A,AA,G} Dillkartoffeln ^G Blattspinat ^G Banane 529 kcal, 12,4 g Eiweiß, 18,4 g Fett, 73,9 g KH, 6,1 BE	Geflügelcremesuppe ^{2,3,A,AA,G} Kartoffel Champignontasche ^{12,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Endiviensalat Banane 601 kcal, 8,4 g Eiweiß, 27,1 g Fett, 76,5 g KH, 6,4 BE
 Samstag 30.03.2024	Gemüseintopf mit Rindfleisch ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Quarkdessert ^G 338 kcal, 15,8 g Eiweiß, 6,6 g Fett, 51,6 g KH, 4,3 BE	Sellerie-Karotteneintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Quarkdessert ^G 384 kcal, 12,8 g Eiweiß, 6,2 g Fett, 67,2 g KH, 5,6 BE
 Ostersonntag Sonntag 31.03.2024	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Lammgulasch ^{A,AA,L,O} Risleekartoffel Speckbohnen ¹⁰⁰ Eis Osterhase ^{F,G,H,HB} 534 kcal, 12 g Eiweiß, 28,4 g Fett, 52,2 g KH, 4,3 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Hirseschnitte ^{1,12,A,AA,C,G,L} Tomatensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Eis Osterhase ^{F,G,H,HB} 1016 kcal, 22,7 g Eiweiß, 62,9 g Fett, 82,4 g KH, 6,9 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!



	Menu 1	Menu 2
Ostermontag Montag 01.04.2024 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Kalbsrahmbraten ^{A,AA,G,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Kaisergemüse ^G Eierlikörcreme ^{12,C,F,G} 748 kcal, 33,9 g Eiweiß, 36,2 g Fett, 70,7 g KH, 5,9 BE	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Teigtasche mit Spargel-Creme Fraiche-Füllung ^{A,AA,C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} gemischter Salat Eierlikörcreme ^{12,C,F,G} 729 kcal, 17,7 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 79,6 g KH, 6,6 BE
Dienstag 02.04.2024 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Bratwurstschnecke ^{G,L,M,100} Bratkartoffeln Spitzkohl ^G Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 776 kcal, 22,9 g Eiweiß, 47 g Fett, 59,7 g KH, 5 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,AA,G} Schnittlauchsoße ^{A,AA,G} Tomatensalat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 412 kcal, 9,3 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 48,9 g KH, 4,1 BE
Mittwoch 03.04.2024 	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Gemüsecurry mit gebratener Hähnchenbrust ^{12,A,AA,G} Duftreis ^G Birnenkompott 491 kcal, 32,5 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 55,9 g KH, 4,7 BE	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Apfelstrudel ^{A,AA} Vanillesoße ^{12,G} Birnenkompott 609 kcal, 10,6 g Eiweiß, 26,3 g Fett, 80,5 g KH, 6,7 BE
Donnerstag 04.04.2024 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kartoffel-Schinkenauflauf ^{16,C,G,100} Tomatensoße ^{A,AA} Gewürzgurken ^{1,4} Waldbeerjoghurt ^G 391 kcal, 15,3 g Eiweiß, 12,5 g Fett, 51,6 g KH, 4,3 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestreifen in Kräutersoße ^{A,AA,G,L} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 407 kcal, 10,4 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 47,4 g KH, 3,9 BE
Freitag 05.04.2024 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 436 kcal, 20,8 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 47,6 g KH, 4 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfel ^L Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 435 kcal, 11,2 g Eiweiß, 28,2 g Fett, 29,8 g KH, 2,5 BE
Samstag 06.04.2024 	Gemüseeintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 523 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE	Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE
Sonntag 07.04.2024 	Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Schweinekrustenbraten ¹⁰⁰ Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Karamelleisbecher ^{12,G} 684 kcal, 30,2 g Eiweiß, 30,4 g Fett, 69,3 g KH, 5,8 BE	Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Karamelleisbecher ^{12,G} 567 kcal, 14,4 g Eiweiß, 27,9 g Fett, 61,9 g KH, 5,2 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.


Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menu 1	Menu 2
 Montag 08.04.2024	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Auberginen-Kartoffelauflauf "Moussaka" ^{A,AA,G,100} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Aprikosenkompott 671 kcal, 19,2 g Eiweiß, 29,4 g Fett, 77,7 g KH, 6,5 BE	 Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Aprikosenkompott 566 kcal, 16,4 g Eiweiß, 13,3 g Fett, 91,4 g KH, 7,6 BE
 Dienstag 09.04.2024	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Schweine-Kotelett ^{100,A,AA,G} Bratensoße ^{A,AA} Risoleekartoffel Bohnen ^G Buttermilch Dessert Orange.-Limete ^G 664 kcal, 36,5 g Eiweiß, 25,7 g Fett, 66,6 g KH, 5,5 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Buttermilch Dessert Orange.-Limete ^G 510 kcal, 14,3 g Eiweiß, 24,8 g Fett, 56,3 g KH, 4,7 BE
 Mittwoch 10.04.2024	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,AA,G,O} Butterknöpfe ^{A,AA,AE,C,G} Pariser Karotten ^G Obstsalat 546 kcal, 11,3 g Eiweiß, 25 g Fett, 64,4 g KH, 5,4 BE	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Hefeklöße ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 655 kcal, 17,7 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 115,6 g KH, 9,6 BE
 Donnerstag 11.04.2024	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Spargelragout mit Hackfleischbällchen ^{A,AA,C,G,100} Reis Heidelbeere-Quark ^G 469 kcal, 22,5 g Eiweiß, 15,8 g Fett, 58,2 g KH, 4,9 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Polentatasche ^{A,AA,G} Salbeisoße ^{A,AA} Schwenkgemüse Heidelbeere-Quark ^G 243 kcal, 10,8 g Eiweiß, 10,1 g Fett, 25,6 g KH, 2,1 BE
 Freitag 12.04.2024	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} gebackenes Seelachsfilet ^{A,AA,D} Senf-Dillcreme ^{G,M} Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison 587 kcal, 19,1 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 70,7 g KH, 5,9 BE	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Penne ^{A,AA} mit Gorgonzola und Blattspinat ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Obst der Saison 502 kcal, 14,4 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 74,1 g KH, 6,2 BE
 Samstag 13.04.2024	Linseneintopf ^{L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 704 kcal, 29,2 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 BE	Karotten-Ingwer Eintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 385 kcal, 11,7 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 BE
 Sonntag 14.04.2024	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} geschmorter Rinderbraten ^{A,AA,O} Kartoffelkroketten ^G Brokkoli ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 566 kcal, 12,2 g Eiweiß, 21,5 g Fett, 75,7 g KH, 6,3 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 714 kcal, 20,2 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 86,7 g KH, 7,2 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menu 1	Menu 2
Montag 15.04.2024 	Gurkencremesuppe ^G Woihinkelche "in Rotwein geschmorte Hähnchenkeule" <small>c,G,O</small> Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Karamell-Pudding ^G 938 kcal, 45,5 g Eiweiß, 54,1 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Karamell-Pudding ^G 572 kcal, 16,7 g Eiweiß, 16 g Fett, 88,9 g KH, 7,4 BE
Dienstag 16.04.2024 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C,100} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Rahmwirsing ^G Erdbeergrütze ^O 750 kcal, 26 g Eiweiß, 40,7 g Fett, 65,6 g KH, 5,5 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Erdbeergrütze ^O 485 kcal, 21,8 g Eiweiß, 16,2 g Fett, 57,5 g KH, 4,8 BE
Mittwoch 17.04.2024 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Spinatlasagne ^{A,AA,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} Stracciatella Creme ^{F,G} 793 kcal, 19,5 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 102,6 g KH, 8,6 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Stracciatella Creme ^{F,G} 801 kcal, 36,8 g Eiweiß, 46,4 g Fett, 57,1 g KH, 4,8 BE
Donnerstag 18.04.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Rindersaftgulasch ^{A,AA} Bunte Nudeln ^{A,AA} Rahmkarotten ^{A,AA,G} Vanillequark ^G 412 kcal, 15 g Eiweiß, 10,7 g Fett, 61,4 g KH, 5,1 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L gratinierte Tortelloni ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Vanillequark ^G 609 kcal, 23,9 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 71,7 g KH, 6 BE
Freitag 19.04.2024 	Rahmsuppe von Weißenrübchen ^{A,AA} Matjesfilet mit Zwiebelringen ^{1,3,D} Pellkartoffel Bohnen ^G Obst der Saison 471 kcal, 21 g Eiweiß, 30,4 g Fett, 28,6 g KH, 2,4 BE	Rahmsuppe von Weißenrübchen ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsoße ^{A,AA,G} Butterreis ^G Preiselbeeren Obst der Saison 578 kcal, 12,1 g Eiweiß, 17,9 g Fett, 89,5 g KH, 7,4 BE
Samstag 20.04.2024 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 426 kcal, 13,5 g Eiweiß, 5,4 g Fett, 78 g KH, 6,5 BE	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 468 kcal, 12,2 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE
Sonntag 21.04.2024 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelpüree ^{G,O} Kohlrabi ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 473 kcal, 9,7 g Eiweiß, 23,4 g Fett, 50,5 g KH, 4,2 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^{12,G} 451 kcal, 13,4 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 57 g KH, 4,7 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 22.04.2024</p> 	<p>Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 680 kcal, 21,5 g Eiweiß, 34,1 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 BE</p>	<p>Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Apfelküchle ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 596 kcal, 9,1 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 81,6 g KH, 6,8 BE</p>
<p>Dienstag 23.04.2024</p> 	<p>Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Schnitzel "Schweizer Art" mit Tomaten und Käse überbacken ^{A,AA,G,100} Rosmarinkartoffel Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 622 kcal, 31,1 g Eiweiß, 18,6 g Fett, 79,6 g KH, 6,6 BE</p>	<p>Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam ^{A,AA,C,G,N} Pesto Alla Genovese ^{1,G,H,HD} gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 730 kcal, 18,1 g Eiweiß, 37,5 g Fett, 76,4 g KH, 6,4 BE</p>
<p>Mittwoch 24.04.2024</p> 	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} geschnitzelte Leber Berliner ^{A,AA,O} Kartoffelpüree ^{G,O} Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 445 kcal, 7,3 g Eiweiß, 22,8 g Fett, 48 g KH, 4 BE</p>	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{A,AA,L,M} Tomatensoße ^{A,AA} Schattenmorelle Kompott 346 kcal, 11,6 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 41,6 g KH, 3,5 BE</p>
<p>Donnerstag 25.04.2024</p> 	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Kräuterbratwurst ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Buttergemüse ^G Mango -Joghurt ^{12,G} 736 kcal, 27,8 g Eiweiß, 41,1 g Fett, 58,9 g KH, 4,9 BE</p>	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse-Risotto ^{G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mango -Joghurt ^{12,G} 540 kcal, 11,6 g Eiweiß, 24 g Fett, 68,1 g KH, 5,7 BE</p>
<p>Freitag 26.04.2024</p> 	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{1,2,12,A,AA,D,100} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 637 kcal, 26,4 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 56,1 g KH, 4,7 BE</p>	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Soja Geschnitzeltes "Gyros Art" ^{A,AA,C,F,L} Tzatziki ^G Fladenbrot ^{A,AA} Krautsalat Obst der Saison 615 kcal, 37,7 g Eiweiß, 21,5 g Fett, 65,2 g KH, 5,5 BE</p>
<p>Samstag 27.04.2024</p> 	<p>Laucheintopf mit Hackfleisch und frisch Käse ^{G,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtsahnejoghurt ^G 467 kcal, 16,1 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 57,8 g KH, 4,8 BE</p>	<p>Gemüseintopf mit Nudeln ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtsahnejoghurt ^G 498 kcal, 15,3 g Eiweiß, 9,8 g Fett, 84,8 g KH, 7,1 BE</p>
<p>Sonntag 28.04.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage ^L Rinderroulade Hausfrauen Art ^{A,AA,G,M,O} Petersilienkartoffel ^G Butterbohnen ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 562 kcal, 24 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 49 g KH, 4,1 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage ^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{12,A,AA,G} Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 636 kcal, 12,9 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 92,8 g KH, 7,7 BE</p>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene auf Speisekarten

Speisen und Getränke kennzeichnen wir entsprechend der Lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Die zugelassenen Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe/Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen sind auf unseren Plänen in Form von Kennziffern

Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

- 01 mit Konservierungsstoff
- 02 mit Antioxidationsmittel
- 03 mit Geschmacksverstärker
- 04 mit Süßungsmittel
- 05 mit Süßungsmitteln
- 06 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 07 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 08 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 09 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 12 mit Farbstoff
- 13 geschwefelt
- 14 gewachst
- 15 geschwärzt
- 16 mit Phosphat
- 17 mit Milchpulver
- 18 mit Molkenpulver
- 19 mit Milcheiweiß
- 20 mit Eiklar
- 21 unter Verwendung von Milch
- 22 unter Verwendung von Sahne
- 23 mit Pflanzeneiweiß
- 23 chininhaltig
- 24 mit Stärke
- 24 koffeinhaltig
- 25 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
- 26 genetisch verändert
- 42 Thermisiert, ohne Kühlung haltbar
- 43 enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- 44 das Produkt enthält keine Zusatzstoffe

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, namentlich:

AA	Weizen
AB	Roggen
AC	Gerste
AD	Hafer
AE	Dinkel
AF	Kamut

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fische und daruas gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daruas gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

(einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich:

HA	Mandeln
HB	Haselnüsse
HC	Walnüsse
HD	Caschewnüsse
HE	Pecannüsse
HF	Paranüsse
HG	Pistazien
HH	Macadamianüsse
HL	Queenslandnüsse

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

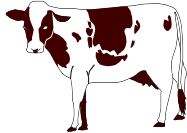
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

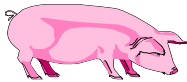
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



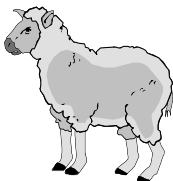
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild