

Speiseplan vom 07.07.2025 bis 13.07.2025

Bitte den kleinen
Bestellzettel bis spätestens
Donnerstag abgeben

Tel: 03385/537766

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost Menü 1	Hähnchen Cordon bleu A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, B, 1, 43, 95 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Leipziger Allerlei B1, B, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 491 kcal; 35 g Eiweiß; 22 g Fett; 35 g KH	Schweine - geschnetzeltes A, B1, B, 43, 95 Spätzle A, D, 43, 95 Obst 14, 43	Jägerschnitzel A, A1, J, 1, 2, 43, 95 Tomatensauce A, 43, 95 Spiralen A, 43, 95 Pfirsichkompott	Rührei B1, D, B, 43 Schüttkartoffeln B1, B, 1, 2, 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Pudding	Paniertes Seehechtfilet A, A1, E, 43 Zitronenbuttersauc e B1, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Salatmix 43 Fruchtquark B1, B, 12	Sommergemüse topf mit Fleischklößchen B1, D, B, 20, 43, 95 Apfelmus 2 Apfelrotkohl 1, 2, 43, 95 Ananaskompott	Schweinekrusten - braten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffelklöße L, 2 Apfelrotkohl 1, 2, 43, 95 Ananaskompott
	Kräuterquark o. Zwiebeln B1, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Tomatensalat 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 53 kcal; 1 g Eiweiß; 3 g Fett; 6 g KH	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Kräutersauce A, B1, B Kartoffeln 43, 95 Möhrenrohkost 43, 95 Obst 14, 43	Graupeneintopf mit Hühnerfleisch A, A6, I, 43, 95 Pfirsichkompott	Rindergulasch A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Schonkostgemüse B1, B, I, 43 Pudding	Geflügelfrikadelle A, A1, D, I, J, 43 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Kohlrabi eintopf mit Rindfleisch A, B1, B, 43, 95 Apfelmus 2	Kaninchenrollbrat e n 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Gemüsemix "Tricolor" B1, B, 43, 95 Ananaskompott
	Veg. Knusperfrikad elle A, A1, D, 43 Rahmporree A, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 380 kcal; 19 g Eiweiß; 24 g Fett; 20 g KH	Germknödel mit Fruchtfüllung A, A1, 1 mit Vanillesauce B1, B, 43 Obst 14, 43	Bunte Gemüsepfanne A, A1, A5, A6, A4, B, 43 Pestoknödel Pfirsichkompott	Spinat-Lasagne A, A1, B1, D, B, I, 43 Käsesahnesauce A, B1, B, 12, 43 Pudding	Gemüsestrudel Bechamelsauce A, A1, B1, B, 43 Salatmix 43 Fruchtquark B1, B, 12	Milchreis B1, B, 43, 95 Zucker und Zimt 43, 95 Apfelmus 2	Gefüllte Polentatasche A, A1, B1, B Kartoffeln 43, 95 Pfannengemüse "Rustikal" A, A1, A5, A6, A4, B, 43 Ananaskompott
Vegetarische Kost Menü 3	Fruchtjoghurt B1, B 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Obst 14, 43	Pfirsichkompott	Pudding	Fruchtquark B1, B, 12	Apfelmus 2	Ananaskompott
	Fruchtjoghurt B1, B 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Obst 14, 43	Pfirsichkompott	Pudding	Fruchtquark B1, B, 12	Apfelmus 2	Ananaskompott

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (20) mit Eiklar, (43) enthält
keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Dinkel und Dinkelprodukte, (A3) Kamut und Kamutprodukte, (A5)
Roggen und Roggenprodukte, (A6) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (B)
Milch und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns
telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 14.07.2025 bis 20.07.2025

Tel: 03385/537766

Bitte den kleinen
Bestellzettel bis spätestens
Donnerstag abgeben

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost Menü 1	Ungarischer Gulasch A, 43, 95 Penne A Strudelpudding B1, B, 12	Schweineschnitzel A, A1, 43, 95 Rahmchampignon s A, B1, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Obst 14, 43	Gemüseintopf mit Rindfleisch A, A1, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Feuerspieß A, A1, 1 Wedges A, A1 Pflannengemüse A, B1, B, 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Schlemmerfilet "Bordelaise" A, A1, D, E, B, J, 12, 43 Dillsauce A, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Linseneintopf mit Knacker G, H7, I, J, L, 1, 2, 43, 95, 48 Pudding	Schweineroulade mit Mettfüllung A, A1, 43 Sauce A Kartoffelklöße L, 2 Euromixgemüse B1, B, 43, 95 Fruchtcocktail 12, 95 1074 kcal, 52 g Eiweiß, 41 g Fett, 117 g KH
Leichte Vollkost Menü 2	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen B, I, J, 2, 3, 16, 43, 95, 48 Strudelpudding B1, B, 12	Gedünsteter Seelachs E, 43 Senfsauce A, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Blattsalat 43 Obst 14, 43	Hähnchenbrust unpaniert 43 Petersilienkartoffel n 43, 95 Blumenkohl in heller Sauce A, A1, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Rindergeschneitzel es A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Fitgemüsemischun g 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Geflügelbergulasch ch mit Apfelwürfel A, B1, B, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B, 43 Fruchtjoghurt B1, B	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch I, 43, 95 Pudding	Kalbsgulasch A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Blumenkohl B1, B, 43, 95 Fruchtcocktail 12, 95 432 kcal, 49 g Eiweiß, 9 g Fett, 38 g KH
Vegetarische Kost Menü 3	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise A, B1, D, B, I, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12	Grießbrei A, A1, B1, B, 43 mit Kirschsaure 12, 95 Obst 14, 43	Eiomelett B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmspinat A, B1, B, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Feta-Tasche mit Spinat Ratatouille A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Gemüsebolognese A, I, 43, 95 Spaghetti A, A1, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Eierpfannkuchen A A1, B1, D, B, 43 mit Heidelbeersauce 43, 95 Pudding	Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmchampignon s A, B1, B, 43 Fruchtcocktail 12, 95 431 kcal, 22 g Eiweiß, 17 g Fett, 46 g KH
Dessert	Strudelpudding B1, B, 12	Obst 14, 43	Fruchtquark B1, B, 12	Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Fruchtjoghurt B1, B	Pudding	Fruchtcocktail 12, 95 289 kcal, 7 g Eiweiß, 6 g Fett, 50 g KH 120 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 27 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitropökelsalz
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (H7) Pistazien und Pistazienprodukte, (I) Sulfite und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns
telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 21.07.2025 bis 27.07.2025

Tel: 03385/537766

Bitte den kleinen
Bestellzettel bis spätestens
Donnerstag abgeben

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Kohlroulade ^{B1, B, J, 43} Schmorkohlsauce ^{A, 43, 95}	Hähnchenschnitzel ^{A, A1, I, 43} Rahmsauce Kartoffeln ^{43, 95} Frühlingsgemüse ^{B1, B, 43, 95} Apfelmus ²	Wachsbohneintopf mit Rindfleisch ^{B1, B, 43, 95} Schokomousse	Frikadelle ^{A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, D, I, J, 43} Kartoffeln ^{43, 95} Schmorgurken mit Speck ^{A, A1, I, 2, 43, 95} Obst ^{14, 43}	Matjestopf "Hausfrauen Art" ^{B1, D, E, B, J, I, 2, 5, 43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Blattsalat ⁴³ Götterspeise mit Vanillesauce ^{B1, B, 12}	Gemüseintopf mit Fleischklößchen ^{B1, D, B, I, L, 2, 20, 43} Fruchtquark ^{B1, B, 12}	Kasselerbraten ^{1, 2, 95} Sauce ^A Kartoffeln ^{43, 95} Sauerkraut ^{A, 1, 2, 43, 95} Mandarinenkompott ^{t 9}
Menü 1	207 kcal; 12 g Eiweiß; 11 g Fett; 16 g KH	439 kcal; 24 g Eiweiß; 11 g Fett; 56 g KH	348 kcal; 20 g Eiweiß; 8 g Fett; 45 g KH	618 kcal; 25 g Eiweiß; 36 g Fett; 47 g KH	579 kcal; 33 g Eiweiß; 43 g Fett; 14 g KH	520 kcal; 29 g Eiweiß; 9 g Fett; 66 g KH	287 kcal; 22 g Eiweiß; 10 g Fett; 6 g KH
Leichte Vollkost	Geflügelbratwurst ^{B1, B, I, 43, 95} Sauce ^A Kartoffelpüree ^{B1, B, 43} Pariser Karotten ^{B1, B, 43, 95} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Fischroulade "Julienne" ^{E, B, I, 43} Dillsauce ^{A, B1, B, 43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Apfelmus ²	Bolognese ^{A, I, 43, 95} Makaroni ^A Schokomousse	Eierragout mit buntem Gemüse ^{A, B1, D, B, 43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Obst ^{14, 43}	Putengeschnetzeltes mit Champignons ^{A, B1, B, 43, 95} Spätzle ^{A, D, 43, 95} Götterspeise mit Vanillesauce ^{B1, B, 12}	Möhreneintopf mit Fruchtquark ^{B1, B, 12}	Hähnchenroulade "Broccoli" ^{B1, B, 43} Bratensauce ^{A, A1, I, 43} Kartoffeln ^{43, 95} Kaisergemüse ^{B1, B, 43, 95} Mandarinenkompott ^{t 9}
Menü 2	483 kcal; 18 g Eiweiß; 39 g Fett; 14 g KH	245 kcal; 25 g Eiweiß; 1 g Fett; 32 g KH	715 kcal; 38 g Eiweiß; 14 g Fett; 107 g KH	310 kcal; 19 g Eiweiß; 12 g Fett; 28 g KH	806 kcal; 28 g Eiweiß; 11 g Fett; 145 g KH	324 kcal; 12 g Eiweiß; 6 g Fett; 40 g KH	451 kcal; 33 g Eiweiß; 17 g Fett; 22 g KH
Vegetarische Kost	Vegetarischer Sommergemüseintopf ^{B1, B, 43, 95} Veg. Wiener Würstchen ^{D, 12} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{B1, B, 43} Pfannengemüse "Rustikal" ^{A, A1, A5, A6, A4, B, 43} Apfelmus ²	Gefüllte Zucchini ^{A, A1, B1, D, B, 12} fruchtige Tomatensauce ^{A, 43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Schokomousse	Bunter Kartoffelauflauf ^{A, A1, B1, D, B, 43, 95} Kräutersauce ^{A, B1, B} Obst ^{14, 43}	Vegetarische Bratwurst ^{G, 43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Bayrisch Kraut vegan ^{A, 43, 95} Götterspeise mit Vanillesauce ^{B1, B, 12}	Quarkstrudel ^{A, A1, B1, D, B, 43} mit Kirschsauce ^{12, 95} Fruchtquark ^{B1, B, 12}	Blumenkohlbratling ^{g A, A1, B1, D, B, 43} Sauce Hollandaise ^{A, B1, D, B, I, 43} Kartoffeln ^{43, 95} Fitgemüsemischung ^{g 43, 95} Mandarinenkompott ^{t 9}
Menü 3	305 kcal; 17 g Eiweiß; 14 g Fett; 23 g KH	1047 kcal; 17 g Eiweiß; 54 g Fett; 110 g KH	211 kcal; 14 g Eiweiß; 7 g Fett; 20 g KH	651 kcal; 24 g Eiweiß; 20 g Fett; 85 g KH	361 kcal; 20 g Eiweiß; 24 g Fett; 15 g KH	944 kcal; 30 g Eiweiß; 34 g Fett; 107 g KH	1083 kcal; 20 g Eiweiß; 81 g Fett; 48 g KH
Dessert	Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Apfelmus ²	Schokomousse	Obst ^{14, 43}	Götterspeise mit Vanillesauce ^{B1, B, 12}	Fruchtquark ^{B1, B, 12}	Mandarinenkompott ^{t 9}
	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	95 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 22 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	105 kcal; 5 g Eiweiß; 4 g Fett; 0 g KH	79 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (20) mit Eiklar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Dinkel und Dinkelprodukte, (A3) Kamut und Kamutprodukte, (A5) Roggen und Roggenprodukte, (A6) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 28.07.2025 bis 03.08.2025

Tel: 03385/537766

Bitte den kleinen
Bestellzettel bis spätestens
Donnerstag abgeben

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost Menü 1	Szegediner Gulasch A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Pudding	Schweineschnitzel A, A1, 43, 95 Sauce A Petersilienkartoffel n 43, 95 Mischgemüse B1, B, 43, 95 Obst 14, 43	Grüner Bohneneintopf m. 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 43, 95	Hähnchenschnitzel in Käsepanade fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Spiralen A, 43, 95 Apfelmus 2	Gebratene Scholle A, A1, E, 43, 95 Dillsauce A, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Salatmix 43 Zitronenmousse	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch A, B, I, 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12	Schweinegulasch A, 43, 95 Prager Serviettenknödel A, A1, B1, D, B, 43 Euromixgemüse B1, B, 43, 95 Birnenkompott
	477 kcal; 29 g Eiweiß; 16 g Fett; 55 g KH	539 kcal; 29 g Eiweiß; 22 g Fett; 56 g KH	363 kcal; 25 g Eiweiß; 7 g Fett; 43 g KH	759 kcal; 33 g Eiweiß; 17 g Fett; 125 g KH	258 kcal; 34 g Eiweiß; 9 g Fett; 10 g KH	335 kcal; 10 g Eiweiß; 13 g Fett; 42 g KH	1431 kcal; 73 g Eiweiß; 28 g Fett; 216 g KH
	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch I, 43, 95 Pudding	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Zitronensauce A, A1, B1, B Kartoffeln 43, 95 Möhrenrohkost 43, 95 Obst 14, 43	Hähnchenschenkel 43, 95 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Gekochte Eier D, 43 Senfsauce A, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Rote Bete 5 Apfelmus 2	Gehacktesstippe A, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B, 43 Fingermöhren B1, B, 43, 95 Zitronenmousse	Havelländer Bauerntopf mit Hühnerfleisch B1, B, I, L, 2, 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12	Kalbsbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Romanescogemüse e B1, B, 43, 95 Birnenkompott
Leichte Vollkost Menü 2	586 kcal; 36 g Eiweiß; 21 g Fett; 60 g KH	374 kcal; 31 g Eiweiß; 8 g Fett; 43 g KH	119 kcal; 7 g Eiweiß; 2 g Fett; 17 g KH	297 kcal; 15 g Eiweiß; 16 g Fett; 21 g KH	357 kcal; 29 g Eiweiß; 18 g Fett; 18 g KH	739 kcal; 42 g Eiweiß; 24 g Fett; 84 g KH	326 kcal; 38 g Eiweiß; 4 g Fett; 35 g KH
	Broccoli-Nussecke A, A1, A4, H, H1, H2 Petersilienkartoffel n 43, 95 Lauch- Paprikagemüse A, B1, B, 43, 95 Pudding	Bunter Nudelaufguss A, A1, B1, B, 43, 95 Tomatensauce A, 43, 95 Obst 14, 43	Kaiserschmarrn A, A1, B1, D, B, 43 mit Vanillesauce B1, B, 43 Fruchtjoghurt B1, B	Chinaschnitte A, A1, 43, 95 Reis Asiagemüse A, A1, G, I, J, 43, 95 Apfelmus 2	Kräuterquark mit Zwiebel B1, B, 43, 95 Petersilienkartoffel n 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Zitronenmousse	Quarkkeulchen A, A1, B1, D, B, 43 Pflaumensauce 12 Strudelpudding B1, B, 12	Vegetarische Paprikaschote A, A1, I, J, 43 fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Birnenkompott
	636 kcal; 21 g Eiweiß; 20 g Fett; 88 g KH	930 kcal; 37 g Eiweiß; 18 g Fett; 148 g KH	666 kcal; 18 g Eiweiß; 25 g Fett; 94 g KH	921 kcal; 35 g Eiweiß; 19 g Fett; 151 g KH	54 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 7 g KH	822 kcal; 27 g Eiweiß; 29 g Fett; 107 g KH	1067 kcal; 79 g Eiweiß; 52 g Fett; 25 g KH
Dessert	Pudding	Obst 14, 43	Fruchtjoghurt B1, B	Apfelmus 2	Zitronenmousse	Strudelpudding B1, B, 12	Birnenkompott
	289 kcal; 7 g Eiweiß; 6 g Fett; 50 g KH	82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	73 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 17 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	126 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 21 g KH	75 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (43) enthält keine

deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns
telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.