

Speiseplan vom 04.08.2025 bis 10.08.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Gyrospfanne A, 43, 95 Tzaziki B1, B, 43 Reis Krautsalat 2, 9, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Gefüllte Paprikaschote A, A1, B1, D, G, B, I, J Paprikasauce A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Pichelsteiner Eintopf VK I, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Gekochte Eier D, 43 süß-saure Sauce A, J, 1, 2, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Blattsalat 43 Obst 14, 43	Brathering A, A1, D, E, J, 3 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Gewürzgurke 1 Schokopudding 53, mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Ungarischer Kesseltulasch B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Panna Cotta	Rinderbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffelklöße L, 2 Rotkohl 1, 2, 43, 95 Aprikosenkompott
	1005 kcal, 60 g Eiweiß, 37 g Fett, 107 g KH	355 kcal, 14 g Eiweiß, 16 g Fett, 26 g KH	331 kcal, 23 g Eiweiß, 11 g Fett, 22 g KH	311 kcal, 17 g Eiweiß, 16 g Fett, 22 g KH	802 kcal, 30 g Eiweiß, 38 g Fett, 81 g KH	1489 kcal, 61 g Eiweiß, 45 g Fett, 208 g KH	544 kcal, 33 g Eiweiß, 24 g Fett, 43 g KH
Leichte Vollkost	Brühnudeln mit Hühnerfleisch A, B1, B, I, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Gedünstetes Rotbarschfilet E, 16 Kräutersauce A, B1, B Kartoffeln 43, 95 Blattsalat 43 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Hähnchenschnitte "Hawaii" B Curryfruchtsauce A, 43, 95 Reis Fruchtquark B1, B, 12	Bayrischer Fleischkäse 1, 2, 16, 95 Rahmsauce Kartoffelpüree B1, B, 43 Fitgemüsemischun g 43, 95 Obst 14, 43	Königsberger Klopse A, D, G Kapernsauce A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Rote Bete 5 Schokopudding 53, mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Gaisburger Marsch mit Hühnerfleisch A, A1, D, I, 43, 95 Panna Cotta	Putenbrustbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Pariser Karotten B1, B, 43, 95 Aprikosenkompott
	611 kcal, 37 g Eiweiß, 20 g Fett, 68 g KH	256 kcal, 21 g Eiweiß, 6 g Fett, 17 g KH	661 kcal, 35 g Eiweiß, 12 g Fett, 90 g KH	816 kcal, 38 g Eiweiß, 56 g Fett, 37 g KH	693 kcal, 37 g Eiweiß, 43 g Fett, 36 g KH	1383 kcal, 54 g Eiweiß, 35 g Fett, 208 g KH	281 kcal, 29 g Eiweiß, 7 g Fett, 23 g KH
Vegetarische Kost	Eiomelett B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmchampignon s A, B1, B, 43 Fruchtjoghurt B1, B	Apfelstrudel A, A1, 43 mit Vanillesauce B1, B, 43 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Maultaschen mit Gemüsefüllung A, A1 fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Salatmix 43 Fruchtquark B1, B, 12	Vegetarischer Möhreneintopf mit vegetarischen Würstchen A, D, 12, 43, 95 Obst 14, 43	Frühlingsrolle A, A1, D, G, 1 Thai Nudelpfanne Schokopudding 53, mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Topfenknödel Marille A, A1, B1, D, B mit Kirschsauce 12, 95 Panna Cotta	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons A, A1, D, G, I, 43, 95 Spätzle A, D, 43, 95 Aprikosenkompott
	232 kcal, 11 g Eiweiß, 19 g Fett, 5 g KH	652 kcal, 7 g Eiweiß, 17 g Fett, 105 g KH	557 kcal, 26 g Eiweiß, 13 g Fett, 68 g KH	429 kcal, 13 g Eiweiß, 10 g Fett, 67 g KH	204 kcal, 5 g Eiweiß, 3 g Fett, 36 g KH	1601 kcal, 46 g Eiweiß, 38 g Fett, 256 g KH	886 kcal, 40 g Eiweiß, 14 g Fett, 151 g KH
Dessert	Fruchtjoghurt B1, B	Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Fruchtquark B1, B, 12	Obst 14, 43	Schokopudding 53, mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Panna Cotta	Aprikosenkompott
	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	79 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 9 g KH	105 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 0 g KH	82 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 18 g KH	18 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 2 g KH	1070 kcal, 29 g Eiweiß, 30 g Fett, 170 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen
Enthält Allergene: (53) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte 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 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Chinapfanne mit Putenfleisch A, A1, G, 2, 43, 95 Reis Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Bratwurst I, J, 16, 43, 95 Petersilienkartoffel n 43, 95 Rahmporree A, B1, B, 43, 95 Apfelmus 2	Kammscheibe 43, 95 Letscho A, A1, 43, 95 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Schokomousse	Kartoffelsuppe m. Speck und B1, B, I, J, 1, 2, 3, 16, 95, 48 Wiener Würstchen I, J, 1, 2, 16 Obst 14, 43	Fischrikadelle A, A1, B1, E, B, 43 Kräutersauce A, B1, B Kartoffeln 43, 95 Gurkensalat B, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Grüner Bohneneintopf m. 43, 95 Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Rinderroulade "Hausf. Art" B1, B, J, 1, 2 Sauce A Kartoffeln 43, 95 junge Erbsen B1, B, 43, 95 Erdbeerkompott 12, 95
	790 kcal; 51 g Eiweiß; 30 g Fett; 78 g KH	815 kcal; 34 g Eiweiß; 70 g Fett; 34 g KH	885 kcal; 49 g Eiweiß; 33 g Fett; 91 g KH	3463 kcal; 212 g Eiweiß; 334 g Fett; 18 g KH	358 kcal; 28 g Eiweiß; 9 g Fett; 39 g KH	434 kcal; 26 g Eiweiß; 7 g Fett; 52 g KH	460 kcal; 35 g Eiweiß; 17 g Fett; 19 g KH
Leichte Vollkost	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch B1, B, L, 2, 43, 95 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Rührei B1, D, B, 43 Petersilienkartoffel n 43, 95 Rahmspinat A, B1, B, 43, 95 Apfelmus 2	Fischpfanne "Sylter Art" A, E, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Schokomousse	Hühnerfrikassee m. Spargel und A, B1, B, 43, 95 Reis Obst 14, 43	Wurstgulasch LVK A, I, J, 1, 2, 16, 43, 95 Spiralen A, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Brühkartoffeln mit Hühnerfleisch B1, B, I, 43, 95 Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Schweinebraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffelklöße L, 2 Broccoli B1, B, 43, 95 Erdbeerkompott 12, 95
	408 kcal; 16 g Eiweiß; 6 g Fett; 67 g KH	371 kcal; 20 g Eiweiß; 17 g Fett; 31 g KH	177 kcal; 26 g Eiweiß; 2 g Fett; 13 g KH	314 kcal; 31 g Eiweiß; 10 g Fett; 22 g KH	774 kcal; 27 g Eiweiß; 28 g Fett; 100 g KH	519 kcal; 24 g Eiweiß; 13 g Fett; 64 g KH	557 kcal; 39 g Eiweiß; 19 g Fett; 42 g KH
Vegetarische Kost	Blumenkohl- Broccoli-Auflauf B1, D, B, 43, 95 Käsesahnesauce A, B1, B, 12, 43 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Kartoffelpuffer mit Zucker A, A1, D, 43 Apfelmus 2	Gnocchi mit Frischkäsefüllung A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, D, B, 43 Pfannengemüse "Ital. Art" A, A1, 43 Schokomousse	Hefeklöße A, A1, B1, D, B, 43 mit Heidelbeersauce 43, 95 Obst 14, 43	Mediterraner Gemüseintopf I, 43, 95 Brötchen A, A1, G Fruchtjoghurt B1, B	fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Reibekäse B1, D, B, 1 Makkaroni A Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Couscous Törtchen A, A1 Sauce Bernaise A, B1, D, B, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Erdbeerkompott 12, 95
	578 kcal; 33 g Eiweiß; 34 g Fett; 32 g KH	598 kcal; 10 g Eiweiß; 18 g Fett; 96 g KH	406 kcal; 11 g Eiweiß; 9 g Fett; 67 g KH	1480 kcal; 37 g Eiweiß; 26 g Fett; 254 g KH	545 kcal; 31 g Eiweiß; 8 g Fett; 83 g KH	702 kcal; 27 g Eiweiß; 10 g Fett; 114 g KH	265 kcal; 7 g Eiweiß; 4 g Fett; 34 g KH
Dessert	Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Apfelmus 2	Schokomousse	Obst 14, 43	Fruchtjoghurt B1, B	Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Erdbeerkompott 12, 95
	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	71 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 9 g KH	58 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 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) Nitritpökelsalz

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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, (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 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	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 1092 kcal; 50 g Eiweiß; 26 g Fett; 162 g KH	Jägerschnitzel A, A1, J, 1, 2, 43, 95 Tomatensauce A, 43, 95 Spiralen A, 43, 95 Pfirsichkompott 1020 kcal; 43 g Eiweiß; 37 g Fett; 106 g KH	Rührei B1, D, B, 43 Schüttkartoffeln B1, B, 1, 2, 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Pudding 653 kcal; 30 g Eiweiß; 35 g Fett; 59 g KH	Paniertes Seehechtfilet A, A1, E, 43 Zitronenbuttersauce B1, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Salatmix 43 Fruchtquark B1, B, 12 441 kcal; 24 g Eiweiß; 19 g Fett; 33 g KH	Sommergemüseintopf mit Fleischklößchen B1, D, B, 20, 43, 95 Apfelmus 2 430 kcal; 26 g Eiweiß; 5 g Fett; 64 g KH	Schweinekrusten - braten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffelklöße L, 2 Apfelrotkohl 1, 2, 43, 95 Ananaskompott 528 kcal; 32 g Eiweiß; 23 g Fett; 44 g KH
	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, 43 283 kcal; 31 g Eiweiß; 3 g Fett; 31 g KH	Graupeneintopf mit Hühnerfleisch A, A6, I, 43, 95 Pfirsichkompott 320 kcal; 20 g Eiweiß; 5 g Fett; 29 g KH	Rindergulasch A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Schonkostgemüse B1, B, I, 43 Pudding 597 kcal; 36 g Eiweiß; 19 g Fett; 67 g KH	Geflügelfrikadelle A, A1, D, I, J, 43 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12 464 kcal; 27 g Eiweiß; 20 g Fett; 30 g KH	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch A, B1, B, 43, 95 Apfelmus 2 322 kcal; 20 g Eiweiß; 10 g Fett; 36 g KH	Kaninchenrollbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Gemüsemix "Tricolor" B1, B, 43, 95 Ananaskompott 444 kcal; 43 g Eiweiß; 23 g Fett; 18 g KH
Vegetarische Kost	Veg.Knusperfrikadelle 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, 43 658 kcal; 15 g Eiweiß; 3 g Fett; 141 g KH	Bunte Gemüsepfanne A, A1, A5, A6, A4, B, 43 Pestoknödel Pfirsichkompott 510 kcal; 7 g Eiweiß; 16 g Fett; 55 g KH	Spinat-Lasagne A, A1, B1, D, B, I, 43 Käsesahnesauce A, B1, B, 12, 43 Pudding 1525 kcal; 63 g Eiweiß; 73 g Fett; 155 g KH	Gemüsestrudel A, A1, B1, B, 43 Bechamelsauce A, A1, B1, B, 43 Salatmix 43 Fruchtquark B1, B, 12 786 kcal; 19 g Eiweiß; 46 g Fett; 60 g KH	Milchreis B1, B, 43, 95 Zucker und Zimt 43, 95 Apfelmus 2 251 kcal; 4 g Eiweiß; 2 g Fett; 53 g KH	Gefüllte Polentatasche A, A1, B1, B Kartoffeln 43, 95 Pfannengemüse "Rustikal" A, A1, A5, A6, A4, B, 43 Ananaskompott 479 kcal; 10 g Eiweiß; 27 g Fett; 38 g KH
Dessert	Fruchtjoghurt B1, B 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Obst 14, 43 82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	Pfirsichkompott 79 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Pudding 289 kcal; 7 g Eiweiß; 6 g Fett; 50 g KH	Fruchtquark B1, B, 12 105 kcal; 5 g Eiweiß; 4 g Fett; 0 g KH	Apfelmus 2 73 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 17 g KH	Ananaskompott 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

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 Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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 25.08.2025 bis 31.08.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	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, I, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Feuerspieß A, A1, 1 Wedges A, A1 Pfannengemüse 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 B, 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
	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	Rindergeschneitztes A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Fitgemüsemischun g 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Geflügelbergulasch 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	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise A, B1, D, B, I, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12	Grißbrei A, A1, B1, B, 43 mit Kirschsauce 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
	Strudelpudding B1, B, 12	Obst 14, 43	Fruchtquark B1, B, 12	Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Fruchtjoghurt B1, B	Pudding	Fruchtcocktail 12, 95
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

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von Kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsalz
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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 Pistazien-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.