

KW 03



## Speiseplan 13.01.2025 - 17.01.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio 2, 3, c, j	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Karotten
Menü 1	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i	Gulasch mit veggio Hähnchen (Erbseprotein) 1, 5, a, a1, a3, i, l Penne Bio a, a1	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g Vollkornspirelli Bio a, a1	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Rahmspinat g Kritharaki (Griechische Nudeln) a, a1
Menü 2	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g, i Basmatireis Bio	[REDACTED] [REDACTED]	Kürbiscremesuppe Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio i Reibekäse Bio g	Pizza Margherita a, a1, g

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |



Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:


- |                           |   |                          |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss                                       | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja  | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milchzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte / Nüsse                                | i enthält Sellerie       |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel                                       | j enthält Senf           |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss                                    | k enthält Sesam          |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss                                      | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss                                   | m enthält Lupine         |
| c enthält Eier            | h5 enthält Peikanuss                                    | n enthält Weichtiere     |
| d enthält Fisch           |   |                          |

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden


KW04

## Speiseplan 20.01.2025 - 24.01.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Mais-Salat 3, l	Bio-Möhren 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Linsengemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffeln l	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Kartoffelecken 3, 5, l
Menü 2			Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g, i		Gemüse-Ravioli Bio a, a1, f, j Käsesauce Bio g, i Reibekäse Bio g

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

**Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:**



- |                           |   |                          |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss                                       | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja  | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milchzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte / Nüsse                                | i enthält Sellerie       |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel                                       | j enthält Senf           |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss                                    | k enthält Sesam          |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss                                      | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss                                   | m enthält Lupine         |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss                                    | n enthält Weichtiere     |
| d enthält Fisch           |   |                          |


**Besonderer Spurens-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

KW05



## Speiseplan 27.01.2025 - 31.01.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l 	Gurken
Menü 1	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln Bio 3 Rahmspinat Bio g	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g, i	Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio 3, a, a1, g, i	Veganes Rindergeschnetzeltes Asia (Pilzprotein) Basmatireis Bio Karotten und Edamame 2, a, a1, a3, f	Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsragout g
Menü 2	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g, i	Fladenbrot 1/6 a, a1, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, i Reis Bio ✓	Pizza Geflügelsalami (Pute) 2, 3, a, a1, g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Bulgur Bio a, a1, i

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	6 geschwärzt
2 mit Konservierungsstoff	7 gewachst
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat
4 mit Geschmacksverstärker	9 mit Süßungsmittel
5 geschwefelt	10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h6 enthält Paranuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h7 enthält Pistazie
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h8 enthält Macadamianuss
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte / Nüsse	i enthält Sellerie
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	j enthält Senf
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	k enthält Sesam
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	l enthält Schwefeldioxid
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	m enthält Lupine
c enthält Eier	h5 enthält Palanuss	n enthält Weichtiere
d enthält Fisch		

**Besonderer Spurenhinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Kwb6



**BIOLOGISCH**<sup>®</sup>


CATERING FÜR SCHULEN & KITAS




EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 03.02.2025 - 07.02.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Bio-Möhren 	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3,j,l	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1	Schupfnudeln a, a1, c, i Rahmspinat g Eier gekocht 2, c	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g, i	Vegetar. Curry (Paprika, Ananas) mit veggio Hähnchen (Erbseprotein) Bio g, i Basmatireis Bio	Gerstenbolognese 3, a, a3, i Vollkornspaghetti Bio a, a1 Parmesan 2, c, g	Chili con Carne (Rind) 3, i Reibekäse g Baguette Bio a, a1
Menü 2	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree g, l	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Frikadelle für Hamburger j Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l		Pfannkuchen a, a1, c, g Kirschgrütze

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- |                           |  |                          |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss  | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja   | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte / Nüsse                                     | i enthält Sellerie       |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel  | j enthält Senf           |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss   | k enthält Sesam          |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss   | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss  | m enthält Lupine         |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss   | n enthält Weichtiere     |
| d enthält Fisch           |  |                          |


**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

KW07


EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 10.02.2025 - 14.02.2025

	Mo Aktionstag-Superbowl	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio 2,3,c,j 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Karotten	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g, i Erbsengemüse Bio g	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i, j Reis Bio	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1, i Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) i, j Paprikadip 3, g		Putengeschnetzeltes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Möhrengemüse g Semmelknödel a, a1, c, g
Menü 2	Hot Dog Brötchen 3, a, a1 Putenwürstchen 2,3,8,j Ketchup, Mayo c, j Gewürzgurken 1, 2, 9 Röstzwiebeln a, a1 Kartoffelecken 3, 5, l	Ungarisches Gulasch (Rind) 1, 5, 8, a, a1, a3, i, l Eierknöpfe a, a1, c	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio i Reibekäse Bio g	Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio g, i Spätzle Bio a, a1, c	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c Gemüsebrühe Bio i Kartoffelsalat Bio 3, j

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

 ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/de

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- |                           |   |                          |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss   | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja  | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte / Nüsse                                  | i enthält Sellerie       |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel   | j enthält Senf           |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss                                      | k enthält Sesam          |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss  | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss                                     | m enthält Lupine         |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss                                      | n enthält Weichtiere     |
| d enthält Fisch           |   |                          |

**Besonderer Spuran-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

KW08



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

## Speiseplan 17.02.2025 - 21.02.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Krautsalat 2, 3	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Bio-Möhren
Menü 1	Vegetar. Hack-Penne- Auflauf (Sonnenblumenkern- Erbsenprotein) mit Erbsen und Lauch Bio a, a1, g, i	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans	Kap-Seehecht (natur) d Wirsinggemüse g, j Salzkartoffeln l	Spinat-Käse-Taler a, a1, c, g, i Blumenkohl- Rahmgemüse g Vollkornreis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree g, l Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i
Menü 2	Hühnerfrikassee Bio g, i Möhrengemüse Bio g Reis Bio		Gnocchi-Zucchini- Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g, i		Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Kräutersauce Bio g, i Spätzle Bio a, a1, c

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 5 geschwärtzt                      |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- |                           |   |                          |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss   | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja  | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milchzerzeugnisse<br>(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte / Nüsse                                      | i enthält Sellerie       |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel   | j enthält Senf           |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss  | k enthält Sesam          |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss  | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss   | m enthält Lupine         |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pakanuss   | n enthält Weichtiere     |
| d enthält Fisch           |   |                          |





**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden


KW09




EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

### Speiseplan 24.02.2025 - 28.02.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Gurken	Tomatensalat 3	Salat Honig-Vinaigrette 3, j,   	Karotten
Menü 1 	Überbackene Cannellotti gefüllt mit vegetarischer Bolognese Möhrenbolognese-Bechamelsauce 3, a, a1, f, g, i	Kartoffelsuppe Bio g, i Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Baguette Bio a, a1	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln I Schwarzwurzelrahmgemüse g	Spirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Parmesan 2, c, g	Rinderfrikadelle a, a1, c Eierknöpfe a, a1, c Kohlrabi in Hollandaise a, a1, a3, c, g, j
Menü 2 	Geflügelgulasch (Huhn) in Champignonrahmsauce Bio g, i Reis Bio	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Tomatensauce i Spirelli Bio a, a1	Spinat-Lasagne Bio a, a1, g		Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, c, g, i

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 5 geschwärzt                       |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 7 gewachst                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat                     |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel                |
| 5 geschwefelt              | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- |                           |   |                          |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss   | h6 enthält Paranuss      |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja  | h7 enthält Pistazie      |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte / Nüsse                                  | i enthält Sellerie       |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel   | j enthält Senf           |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss                                      | k enthält Sesam          |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss  | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss                                     | m enthält Lupine         |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss                                      | n enthält Weichtiere     |
| d enthält Fisch           |   |                          |

**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.