

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 19  
06.05.- 10.05.2024**

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Tomatensuppe mit Naturreis und Griessklößchen Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 412 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Kesselgulasch (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch) Obst*</b></p> <p><small>enthält: F,7 / 443 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>pan. Putenschnitzel mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,7 / 588 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Geflügelfrikadelle saisonales Gemüse und Kartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,I,J,K,7 / 625 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Nudeln mit Tomatensoße und pan. Jägerschnitzel Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K / 585 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Salzkartoffeln mit Gemüsesoße und pan. Jägerschnitzel Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K / 553kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<i>Christi Himmelfahrt</i>	<i>Christi Himmelfahrt</i>
<b>Fr:</b>		
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

**KW 19**

**06.05.- 10.05.2024**

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Tomatensuppe mit Naturreis und Griessklößchen Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 412 kcal</small></p>	<p><b>Garten Mix Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</b></p> <p><small>257 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p><b>Veggie-Schnitzel mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln Obst *</b></p> <p><small>enthält: C / 7 / 524 kcal</small></p>	<p><b>Ostseesalat  mit Dressing</b></p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Tomaten-Nudelauflauf mit Käse überbacken Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,C / 519 kcal</small></p>	<p><b>Salat Melange Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</b></p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Do:</b>		
<b>Fr:</b>		
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A - Eier, B - Milch, C - Weizen, D - Erdnüsse, E - Nüsse, F - Schwefeldioxid und Sulfit, G - Lupinen, H - Sesam, I - Soja, J - Sellerie, K - Senf, L - Fische, M - Krebstiere, N - Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 - mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 20  
13.05.- 17.05.2024**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<b>Dinkelnudeln mit Tomatensoße und Würstchenwürfel Obst*</b> <small>enthält: A,C,I,3,7,8 / 503 kcal</small>	<b>Weißkohlgulasch mit Salzkartoffeln Obst*</b> <small>enthält: C,3,7 / 588 kcal</small>
<b>Die:</b>	<b>Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln Obst*</b> <small>enthält: A,B,C,7 / 489 kcal</small>	<b>Rinderfrikadelle mit Leipziger Allerlei (Erbsen ,Spargel, Möhren) und Salzkartoffeln Obst*</b> <small>enthält: A,C,K,J,3,7 / 660 kcal</small>
<b>Mi:</b>	<b>Minibratwürste mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Vanillequarkspeise</b> <small>enthält: C,J,K,3,7 / 627kcal</small>	<b>Hühnerfrikassee mit Möhren und Naturreis Vanillequarkspeise</b> <small>enthält: C,F,I,3,7 / 535kcal</small>
<b>Do:</b>	<b>Dorsch - Surfer mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat Obst*</b> <small>enthält: A,C,F,J,K,L,3,7 / 668kcal</small>	<b>Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und saure Gurke Obst*</b> <small>enthält: C,K,3,7 / 458 kcal</small>
<b>Fr:</b>	<b>Kartoffelsalat mit Bratwurst Apfelmus</b> <small>enthält: A,B,J,K,2,7 / 619 kcal</small>	<b>Schweinehackbraten mit Soße, Salzkartoffeln und Bohnensalat Apfelmus</b> <small>enthält A,B,C,3 / 514 kcal</small>
	*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone  <b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b>	A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,  1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 20  
13.05.- 17.05.2024**

	<b>vegetarisches Gericht</b>	<b>Salat</b>
<b>Mo:</b>	<b>Dinkelnudeln mit Tomatensoße und Gemüse Obst*</b> <small>enthält: A,C,I,7 / 403 kcal</small>	<b>Garten Mix Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</b> <small>257 kcal</small>
<b>Die:</b>	<b>Gemüsepfanne in feiner Soße Obst*</b> <small>enthält: C,7 / kcal 352</small>	<b>Bunter Salat mit Käse  mit Dressing</b> <small>219 kcal</small>
<b>Mi:</b>	<b>vege. Bratwurst mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln Vanillequarkspeise</b> <small>enthält: A,B,C,F,1,3,10 / 420 kcal</small>	<b>Vital Mix  mit Dressing</b> <small>207 kcal</small>
<b>Do:</b>	<b>Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat Obst*</b> <small>enthält: A,C,K,7 / 644 kcal</small>	<b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</b> <small>221 kcal</small>
<b>Fr:</b>	<b>Vollkornreis mit saisonalem Gemüse und Tomatensoße Apfelmus</b> <small>enthält: A,C,F,3 / 476 kcal</small>	<b>Nizza Mix  mit Dressing</b> <small>204 kcal</small>
	*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone  <b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 21

20.05.- 24.05.2024

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<i>Frohe Pfingsten!</i>	
<b>Die:</b>	<p><b>Kochklops (gem. Hackfleisch) in eigener Soße, Möhrenrohkost und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: B,C,J,K, 3,7 / 512</small></p>	<p><b>3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,F,3,4,7 / 380 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Putengeschnetzeltes mit Weißkrautsalat und Salzkartoffeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: C,B,3 / 535 kcal</small></p>	<p><b>Vollkornnudeln Bolognese  Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,C / 461 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>Fisch-Nuggets mit Kartoffeln, Dillsoße und Möhrensalat Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,I,L,7 / 508 kcal</small></p>	<p><b>Putenschnitzel mit saisonaalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,7 / 536kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Rote Linseneintopf mit Süßkartoffeln und Wiener Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,K,I,3,8 / 498 kcal</small></p>	<p><b>pan. Schweineschnitzel mit Erbsen- Möhrengemüse und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,C,J,K,H,3 / 532 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>



## Unser Menüplan für die Woche:

KW 21

20.05.- 24.05.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>		
<b>Die:</b>	<p><b>3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,F,3,4,7 / 380 kcal</small></p>	<p><b>Ostseesalat Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</b></p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Gemüselasagne  Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält B,C,I,J / 491 kcal</small></p>	<p><b>Sund Mix  Zwiebeln , Mais und Dressing</b></p> <p><small>285 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>Gemüseschnitzel mit Dillsoße und Salzkartoffeln mit Möhrensalat</b></p> <p><small>enthält: C,3 / 426 kcal</small></p>	<p><b>Salat Melange  mit Dressing</b></p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Rote Linseneintopf mit Süßkartoffeln  Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,K,I,3 / 387 kcal</small></p>	<p><b>Vier Jahreszeiten Mix  mit Joghurt-Dressing</b></p> <p><small>279 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

August-Bebel-Allee 6a, 23992 Neukloster

Tel.: 038422-58713 / Fax: 038422-584366 / E-Mail: info@maeck-pom.de

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 22  
27.05.- 31.05.2024**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Wiener Joghurt Kirsch-Banane</b></p> <p><small>enthält: B,J,2,3,8 / 349 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln Joghurt Kirsch-Banane</b></p> <p><small>enthält: B,C,J,K,3 / 488 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Geflügelbulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K, 7 / 435 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Rinderhacksteak "griech. Art" mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst *</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,I,7 / 475 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Spätzle mit geschnetzeltem vom Schwein und Weißkrautsalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,1,2,3,4 / 620 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Hühnerfrikassee mit Möhren und Kartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,F,3,7 / 535kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>gebr. pan. Schollenfilet mit Bärlauchsoße Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,L, 3,7 / 488 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Fleischragout mit Salzkartoffeln  Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,3,9 / 588 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Kartoffelsalat mit Bockwurst Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p><small>enthält: B,J,K,3,4 / 619 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Hähnchenkeule mit Rahmsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p><small>enthält: B,C,I,J,3,7 / 581 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 22

27.05.- 31.05.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Kartoffelsuppe mit Suppengrün</b></p> <p><b>Joghurt Kirsch-Banane</b></p> <p>enthält: C,B,J / 349 kcal</p>	<p><b>Uckermark Mix</b></p> <p><b>Petersilie mit Joghurt-Dressing</b></p> <p>203 kcal</p>
<b>Die:</b>	<p><b>Gemüseauflauf mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Sahne, Käse und Bio-Vollkornpenne</b></p> <p><b>Obst *</b></p> <p>enthält: A,B,C,I,3,7 / 586 kcal</p>	<p><b>Vital Mix</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>207 kcal</p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Eierkuchen mit Apfelmus</b></p> <p>enthält: A,B,C,3,7 / 412 kcal</p>	<p><b>Bunter Salat mit Käse</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>219 kcal</p>
<b>Do:</b>	<p><b>gebratene Mie-Nudeln mit Ei und Chinagemüse</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p>enthält: A,B,C,,4,7,9,10/ 418 kcal</p>	<p><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>221 kcal</p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus</b></p> <p><b>Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p>enthält: A,B,C,3 / kcal 394</p>	<p><b>Nizza Mix</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>204 kcal</p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b></p> <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 23  
03.06.- 07.06.2024**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Kohlrabi-Möhreneintopf mit Suppengrün Schweinefleischeinlage Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja</b></p> <p><small>enthält: B,J / 545 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Schmorkohl mit Hackfleisch, Weißkohl- und Kartoffeln Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja</b></p> <p><small>enthält: B / 443 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Kasslerbraten mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: B,C,F,7 / 591 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Kasslerbraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: B,C,F,3,7/ 591 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Hähnchenbrust mit Vollkornnudeln und Rahmspinat Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält B,C / 543 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Wiener mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält B,C,2,3,8 / 515 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>gebr. pan. Seehechtfilet mit Petersiliensoße, Möhrensalat und Stampfkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält C,F,7 / 468kcal</small></p>	<p align="center"><b>Cevapcici ´Rind´ mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,I,J,K,7 / 510 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,K,3 / 442 kcal</small></p>	<p align="center"><b>pan. Kotelett mit Sommergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,J,K,3 / 627kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 23

03.06.- 07.06.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Kohlrabi-Möhreneintopf mit Suppengrün</b></p> <p><b>Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja</b></p> <p>enthält: B,J / 370 kcal</p>	<p><b>Garten Mix</b></p> <p><b>Gurken , Rettich , Möhren</b></p> <p><b>mit Dressing und Putenstreifen</b></p> <p>257 kcal</p>
<b>Die:</b>	<p><b>Drillinge mit Kräuterquark</b></p> <p><b>und Gurkensalat</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p>enthält: B ,7 / 335 kcal</p>	<p><b>Ostseesalat</b></p> <p><b>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>287 kcal</p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Vollkornnudeln mit Rahmspinat</b></p> <p><b>Quarkspeise</b></p> <p>enthält: B,C / 476 kcal</p>	<p><b>Salat Melange</b></p> <p><b>Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais</b></p> <p><b>mit Dressing</b></p> <p>268 kcal</p>
<b>Do:</b>	<p><b>Gemüsemix Altes Land</b></p> <p><b>Möhren, Wirsingkohl, Porree, Kohlrabi und Stampfkartoffeln</b></p> <p><b>Obst*</b></p> <p>enthält: C,3,4,10 / 352 kcal</p>	<p><b>Sund Mix</b></p> <p><b>Weißkohl , Radieschen,Paprika (rot), Paprika (grün) ,</b></p> <p><b>Zwiebeln , Mais und Dressing</b></p> <p>285 kcal</p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Gemüsefrikadelle mit Senfsoße</b></p> <p><b>und Salzkartoffeln</b></p> <p><b>Apfelmus</b></p> <p>enthält A,B,C,K,3,4 / 465 kcal</p>	<p><b>Vier Jahreszeiten Mix</b></p> <p><b>Weißkohl , Möhren, Gurken, Paprika Mix , Radieschen</b></p> <p><b>mit Joghurt-Dressing</b></p> <p>279 kcal</p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b></p> <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 24  
10.06.- 14.06.2024**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Rote Linseneintopf mit Suppengrün, Pastinake und Geflügelfleischeinlage Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p><small>enthält: B,C,I,K,J,10 / 492 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Hähnchennuggets mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p><small>enthält: A,C,I,J,8 / 535 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>pan. Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Vollkornnudeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,C,J,K,7 / 615kcal</small></p>	<p align="center"><b>Partyklopse ( Schweine , Rinderhack ) mit saisonaem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K,4,7 / 556 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>pan. Hähnchenschnitzel mit saisonaem Gemüse und Salzkartoffeln Vanillequark</b></p> <p><small>enthält: B,C,I,J,K,1 / 521 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Minibratwurst mit saisonalen Gemüse und Salzkartoffeln Vanillequark</b></p> <p><small>enthält: B,C,J,K,3 / 592 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Geflügelbulette mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,J,K, 7 / 435 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Gelbe Erbseneintopf mit Wiener Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,2,3,7,8 / 654kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>gebr. pan. Rotbarschfilet mit Dillsoße, Stampfkartoffeln und Rotkrautsalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,L,3 / 556 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Milchreis mit Früchten Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,I,1,2,3,4,9 / 488 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 24  
10.06.- 14.06.2024**

	<b>vegetarisches Gericht</b>	<b>Salat</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Rote Linseneintopf mit Suppengrün und Pastinake Erdbeerfruchtjoghurt</b></p> <p><small>enthält: B,C,I,K,J / 354 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Ostseesalat</b></p> <p align="center"><b>mit Dressing</b></p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,7/ 476 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vital Mix</b></p> <p align="center"><b>mit Dressing</b></p> <p><small>207 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>vegetarische Reispfanne mit Petersiliensoße (Reis, Möhren, Bohnen, Erbsen,Blumenkohl) Vanillequark</b></p> <p><small>enthält: B,C,I / 591kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bunter Salat mit Käse Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</b></p> <p><small>219 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Gelbe Erbseneintopf</b></p> <p align="center"><b>Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,J,7 / 478kcal</small></p>	<p align="center"><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</b></p> <p><small>221 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Dillsoße mit Stampfkartoffeln und Rotkrautsalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,3 / 348 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Nizza Mix Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</b></p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 25

17.06.- 21.06.2024

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo:</b>	<p><b>Blumenkohlsupe mit Süßkartoffeln und Wiener Obst*</b></p> <p>enthält: C,J,7 / 476 kcal</p>	<p><b>Kesselgulasch (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Schweinegulasch) Obst*</b></p> <p>enthält: C,7 / 443 kcal</p>
<b>Die:</b>	<p><b>Gemüsebolognese (Möhren, Zucchini, Sellerie und Nudeln) Obst*</b></p> <p>enthält: C,J,7 / 396 kcal</p>	<p><b>Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p>enthält A,B,C,J,K,2,4,7 / 541 kcal</p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Dorsch - Surfer mit Petersiliensoße, und Salzkartoffeln Vanillequark</b></p> <p>enthält: B,C,I,F / 629kcal</p>	<p><b>Con Carne (Schweinehack, Rote Bohnen, Tomatenwürfel, Mais) mit Reis Vanillequark</b></p> <p>enthält: B,C / 691 kcal</p>
<b>Do:</b>	<p><b>Hähnchenkeule mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p>enthält: C,7 / 613 kcal</p>	<p><b>gekochte Fleischwurst mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p>enthält: C,2,3,7 / 678 kcal</p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Tortellinis mit Hackfüllung und Tomatensoße Joghurt</b></p> <p>enthält: A,B,C,F,G,2,4, / 470 kcal</p>	<p><b>Minibratwürste mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Joghurt</b></p> <p>enthält: B,C,J,K,3 / 627kcal</p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 25

17.06.- 21.06.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Blumenkohlsupe mit Süßkartoffeln</b></p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: C,J,7 / 446 kcal</small></p>	<p><b>Garten Mix</b></p> <p>Gurken , Rettich , Möhren mit Dressing und Putenstreifen</p> <p><small>257 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p><b>Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat</b></p> <p>Obst *</p> <p><small>enthält: B,3,7 / 327 kcal</small></p>	<p><b>Sund Mix</b></p> <p>Zwiebeln , Mais und Dressing</p> <p><small>285 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Gemüse-Dino mit Petersiliensoße und Dinkelreis</b></p> <p>Vanillequark</p> <p><small>enthält: A,C,J,H,I,1 / 635kcal</small></p>	<p><b>Salat Melange</b></p> <p>Weißkohl , Möhren , Gurken , Paprikamix,Mais mit Dressing</p> <p><small>268 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>Gemüse-Schnitzel mit Kräutersoße, Kartoffeln</b></p> <p>Obst*</p> <p><small>enthält: A,C,7 / 521 kcal</small></p>	<p><b>Ostseesalat</b></p> <p>Weißkohl, Mais, Rotkohl, Paprika (rot),Chinakohl,Porree mit Dressing</p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Gemüsetortellinis mit Tomatensoße</b></p> <p>Joghurt</p> <p><small>enthält: A,B,C,F,G,2 / 465 kcal</small></p>	<p><b>Vier Jahreszeiten Mix</b></p> <p>mit Joghurt-Dressing</p> <p><small>279 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit !</b></p> <p><b>Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 26  
24.06.- 28.06.2024**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Milchkartoffeln mit Wiener Fruchtjoghurt Waldfrucht</b></p> <p><small>enthält: B,C,K,J,2,3,8 / 549 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Wurstgulasch mit Erbsen- gemüse auf Nudeln Fruchtjoghurt Waldfrucht</b></p> <p><small>enthält: B,C,K,J / 532 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Fleischragout mit Salzkartoffeln  Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,7 / 588 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vollkornpenne mit Tomatensoße und Hähnchenbrust Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,7 / 439 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Merlanfilet mit Salzkartoffeln, Erbsen-Möhrengemüse Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,L,I / 458 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bratwurst mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,C,I,J,K / 458 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Kassler mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: C,F,7 / 561 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Putenbrustschnitzel mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: 3,7 / 465 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Stifado (Schweinefleisch in Tomatensoße) mit Naturreis und Weißkraut-Möhrensalat Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,J,K,3,7 / 590 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Putentasche Cordon Bleu mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,C,G,2,3 / 571 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

## Unser Menüplan für die Woche:

KW 26

24.06.- 28.06.2024

	vegetarisches Gericht	Salat
<b>Mo:</b>	<p><b>Milchkartoffeln mit veg. Bratwurst Fruchtjoghurt Waldfrucht</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,I,K,J / 465 kcal</small></p>	<p><b>Uckermark Mix</b></p> <p><b>Petersilie mit Joghurt-Dressing</b></p> <p><small>203 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p><b>Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Vollkornpenne Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 568 kcal</small></p>	<p><b>Vital Mix</b></p> <p><b>Möhren ,Weißkohl ,Mais ,Paprika (rot ) mit Dressing</b></p> <p><small>207 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p><b>Hefeklöße mit Kirschen Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: B,C,F / 429 kcal</small></p>	<p><b>Bunter Salat mit Käse</b></p> <p><b>Gurke, Tomate, Paprika (gelb), Radieschen mit Dressing</b></p> <p><small>219 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p><b>3 Eierkuchen mit Apfelmus Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,3,7 / 412 kcal</small></p>	<p><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen</b></p> <p><b>Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</b></p> <p><small>221 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p><b>Gemüselasagne</b></p> <p><b>Apfelmus</b></p> <p><small>enthält B,C,F,3 / 491 kcal</small></p>	<p><b>Nizza Mix</b></p> <p><b>Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</b></p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p>*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p>A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p>1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 – gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 27  
01.07.- 05.07.2024**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Gelbe Erbseneintopf mit Geflügelfleischeinlage Joghurt Kirsch-Banane</b></p> <p><small>enthält: B,J,8 467 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus Joghurt Kirsch-Banane</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,3 / 438 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Jagdwurstwürfel mit Tomatensoße und Vollkornnudeln Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,C,J,K,7 / 459 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bauerntopf (Schweinehack, Paprika, Kartoffelwürfel) Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,C,7 / 506 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>gebr. pan. Schollenfilet mit Senfsoße, Stampfkartoffeln und Gurkensalat Obst*</b></p> <p><small>enthält A,B,C,F,I,J,L,3,5,7 / 488 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Putengulasch und Salzkartoffeln mit Gurkensalat Obst*</b></p> <p><small>enthält C,7 / 612 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>Hähnchennuggets mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,C,I,J,8 / 535 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bauernroulade mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält A,B,C,I,J,K,F / 614 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Eierragout mit Erbsen - Möhrengemüse und Gurkenwürfeln, Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,F,3 / 498 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Schweinekotlett mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: C,3 / 581 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere,</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>

**Unser Menüplan für die Woche:  
KW 27  
01.07.- 05.07.2024**

	<b>vegetarisches Gericht</b>	<b>Salat</b>
<b>Mo:</b>	<p align="center"><b>Gelbe Erbseneintopf</b></p> <p align="center"><b>Joghurt Kirsch-Banane</b></p> <p><small>enthält: C,B,J 367 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Ostseesalat</b></p> <p align="center"><b>mit Dressing</b></p> <p><small>287 kcal</small></p>
<b>Die:</b>	<p align="center"><b>Vollkornnudelpfanne mit Tomatensoße und Gemüse Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,1,2,4,9 / 476 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Vital Mix</b></p> <p align="center"><b>mit Dressing</b></p> <p><small>207 kcal</small></p>
<b>Mi:</b>	<p align="center"><b>Kartoffeltasche Frischkäse-Kräuter und Gurkensalat Obst*</b></p> <p><small>enthält: A,B,C,7 / 398 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Bunter Salat mit Käse</b></p> <p align="center"><b>mit Dressing</b></p> <p><small>219 kcal</small></p>
<b>Do:</b>	<p align="center"><b>mediterane Reispfanne mit Bio-Dinkel-Reis Quarkspeise</b></p> <p><small>enthält: A,B,C / 635 kcal</small></p>	<p align="center"><b>gemischter Salatmix mit Kochschinkenstreifen Eisberg, Gurke, Radieschen, Paprika mit Dressing</b></p> <p><small>221 kcal</small></p>
<b>Fr:</b>	<p align="center"><b>Gemüsepfanne in feiner Soße Apfelmus</b></p> <p><small>enthält: B,C,3 / 352 kcal</small></p>	<p align="center"><b>Nizza Mix</b></p> <p align="center"><b>Weißkraut, Mais, Karotten, Erbsen, Chinakohl mit Dressing</b></p> <p><small>204 kcal</small></p>
	<p align="center">*Obst, z. B.: Apfel, Birne, Kiwi, Banane, Melone</p> <p align="center"><b>Wir wünschen guten Appetit ! Änderungen vorbehalten</b></p>	<p align="center">A – Eier, B – Milch, C – Weizen, D – Erdnüsse, E – Nüsse, F – Schwefeldioxid und Sulfit, G – Lupinen, H – Sesam, I – Soja, J – Sellerie, K – Senf, L – Fische, M – Krebstiere, N – Weichtiere, O-glutenhaltige Getreide</p> <p align="center">1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – mit Natriumdisulfit</p>