

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 7.5	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, Schokoladenpudding	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Fisch in Maispanade (praktisch grätenfrei) mit Kräutersoße, Rotkohl und Kartoffeln	e, i, m	FI-GL(WE)-SN-SL-SU-EI	Pasta mit Salami, Käse und Tomatensoße	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 8.5	Germknödel mit Vanillesoße und Schattenmorellen	a, m	GL(WE)-ME-EI-SO	Putengeschnetzeltes mit Kräuterspätzle	a, m	GL(WE)-MI-SO-SL	Bunter Salat mit Dressing, gekochtem Ei und Schinkensteifen	m	GL(WE)-SL-SN-EI
MI 9.5	Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Leipziger Allerlei, Zitronen-Buttersoße und Kartoffeln	e, m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Schwarzwurzleintopf mit Schmelzkäse und Brät, Quarkspeise mit Coco Pops	c, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 10.5	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241
FR 11.5	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einsch. Laktose enth.
 >KR_Kreberzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
 >EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
 (MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadianuss)
 >SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
 >SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
 >e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
 >h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
 >k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
 >m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 14.5	Gräupchen mit Kaßler, Fruchtjoghurt	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Spinat mit Eieromelette und Kartoffeln	e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 15.5	Kohlroulade mit Kartoffeln, Möhrensalat	a, e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SN-SU	Grießbrei mit Pfirsichwürfelkompott, Zucker und Zimt	m	GL(WE)-MI-SO	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
MI 16.5	Schellfisch in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit Sommergemüse und Kartoffelpüree	c, e, m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Nudeleintopf mit Huhn, Vanillepudding	m	GL(WE)-SO-SL-MI	Pasta mit Wurstgulasch	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DO 17.5	Quarkkeulchen mit Apfelmus	e, m	GL(WE)-MI-EI	Schweinegulasch mit Sauerkraut und Klöße	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 18.5	Gabelspaghetti Bolognese mit Reibekäse, Saft	a, m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	Alaska-Seelachsfilet in Eihülle (praktisch grätenfrei) mit Kräutersoße und Tomatenreis, Rohkostsalat	m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchennuggets	g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 21.5	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241
DI 22.5	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241
MI 23.5	Putenstreifen in Curry-Ananas-Soße mit Reis	m	GL(WE)-MI-SO-SL	Eierkuchen mit Apfelmus	m	GL(WE)-MI-EI	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 24.5	Bunte Nudeln mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse, Saft	a, b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	Seehechtfilet (praktisch grätenfrei) mit Balkangemüse und Kartoffeln	m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
FR 25.5	Jägerschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	a, b, c, m, e, g, r	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Möhren-Kohlrabieintopf mit Kaßler, Quarkspeise	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Pasta mit Tomaten-Paprikasoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 28.5	Bohneneintopf mit Rindfleisch, Vanillepudding	c, e, m	GL(WE)-O-SL-SU-MI	Seelachsfilet (praktisch grätenfrei) mit Dillsoße, Rotkohl und Kartoffelpüree	m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Pasta mit Bolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DI 29.5	Kaiserschmarren mit Apfelmus	c, e, m	GL(WE)-MI-EI	Schweinegulasch mit Spirellis, 1/2 Apfel	a, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-EI	Bunter Salat mit Dressing, gekochtem Ei und Schinkensteifen	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-EI
MI 30.5	Backfisch mit Frühlingsgemüse (praktisch grätenfrei) mit Zitronen-Buttersoße und Kartoffeln	c, e, m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU-EI	Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Vanillepudding	m	SO-SL-MI	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 31.5	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leberwurst	e, m	MI-SN-SU	Ofenkäse mit Gemüserahm und Reis	m	GL(WE)-MI-SO-SL	Pasta mit Putengeschnetzelten	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 1.6	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU-EI	Grießbrei mit Pflirsichwürfel, Zucker und Zimt	m	GL(WE)-MI-SO	Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SF

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 4.6	Linseneintopf mit Kaßler, Fruchtjoghurt	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Hackfleischbällchen in Schwarzwurzel-Dillfrikassee mit Reis	m	GL(WE)-MI-SO-SL	Pasta mit Hackfleisch-Käsesoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DI 5.6	Beefsteak mit Möhrengemüse und Kartoffeln	a, e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SN-SU	Hefeklöße mit Vanillesoße und Beerengrütze	a, m	GL(WE)-MI-SO	Pasta mit Tomaten-Paprikasoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
MI 6.6	Blumenkohl in Holländischer Soße mit Kartoffeln, Saft	e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SN-EI	Putengulasch mit Kohlrabi und Kartoffeln	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Bolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 7.6	Wurstgulasch mit Spirelli, Obst	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-EI	Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Zitronen-Buttersoße und Kartoffelpüree, Rohkostsalat	e, m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
FR 8.6	Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen	g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Quarkspeise	c, e, m	MI-SO-SL-SN-SU	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 11.6	Vegetarischer Gemüseintopf, Quarkspeise	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Hähnchenbrustfilet mit Rotkohl und Kartoffeln	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DI 12.6	Gabelspaghetti mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse, Saft	a, b, c, g, m	GL(WE)-SO-SL-SN-EI	Kochfisch (praktisch grätenfrei) mit Senfsoße und Kartoffeln, Gurkensalat	e, m	FL-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchennuggets	g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
MI 13.6	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	a, e, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Milchreis mit Apfelkompott, Zucker und Zimt	c, e, m	MI-SO	Pasta mit Bolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 14.6	Marinierter Hering mit Kartoffeln	e, m	FL-EI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Schleifchennudeln mit Schinkenwürfeln und Spinat-Käsesoße, 1/2 Banane	a, m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	Putegeschnetzeltes -Gyros- mit Reis	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 15.6	Eierkuchen mit Fruchtsoße	c, e, m	GL(WE)-MI-EI	Hühnerfrikassee mit Reis	m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL	Bratnudeln mit Hähnchenfleisch	m	GL(WE)-SO-SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 18.6	Bauerneintopf (Gemüseintopf mit Hackfleisch), Schokoladenpudding	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Schellfisch in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit Kräutersoße, Sommergemüse und Reis	m	FL-GL(WE)-MI-SO-SL	Pasta mit Wurstgulasch	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 19.6	Germknödel mit Vanillesoße	a, m	GL(WE)-MI-EI / GL(WE)-SO-SL	Putengeschnetzeltes "Gyrosart" mit Kräuterspätzle, Gurkensalat	m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
MI 20.6	Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Blumenkohl, Zitronen-Buttersoße und Kartoffeln	a, e, m	FL-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Quarkspeise	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Pasta mit Salamistreifen, Käse und Tomatensoße	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 21.6	Gabelspaghetti mit Jagdwurst und Käsesoße, Saft	a, b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-EI	Beefsteak mit Champignons und Kartoffelpüree	a, e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SN-SU	Kartoffelsalat mit Bratwurst	e, j, m	MI(WE)-SO-SL-SN-SU
FR 22.6	Hähnchenhaxe mit Rotkohl und Kartoffeln	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Kaiserschmarren mit Apfelmus	c, e, m	GL(WE)-MI-EI / GL(WE)-SO-SL-SN-SU	Pasta mit Paprika-Rahmsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 25.6	Gräupcheneintopf mit Kaßler, Fruchtojoghurt	c e m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	Spinat mit Eieromlette und Kartoffeln	e m	GL(WE)- MI-EI-SO- SL-SU	Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
DI 26.6	Kohlroulade mit Kartoffeln	a e m	GL(WE)- MI-EI-SO- SL-SN- SU	Grießbrei mit Erdbeeren, Zucker und Zimt	c e m	GL(WE)- MI-SO	Pasta mit Pfannengemüse und Käserahmsoße	m	GL(WE)- MI-SO- SL
MI 27.6	Fisch in Maispanade (praktisch grätenfrei) mit Sommergemüse und Kartoffeln	e m	FI- GL(WE)- MI-SO-SL- SN-SU	Nudeleintopf mit Huhn, Obst	m	GL(WE)- SO-SL-EI	Krautnudeln mit Kassler	b c g m	GL(WE)- SO-SL- SN
DO 28.6	Quarkkeulchen mit Apfelmus	c e m	GL(WE)- MI-EI	Rindfleischcurry mit Reis	m	GL(WE)- MI-SO- SL	Pasta mit Tomaten-Rahmsoße	m	GL(WE)- MI-SO- SL
FR 29.6	Gedrehte Nudeln mit einer Gemüse-Tomatenrahmsoße und Reibekäse, Saft	a m	GL(WE)- MI-EI	Alaskaseelachsfilet in Eihülle (praktisch grätenfrei) mit Kräutersoße, Kart.-püree und Rohkostsalat	c e m	FI- GL(WE)- EI-MI-SO- SL-SN- SU	Bunter Salat mit Dressing, gekochtem Ei und Schinkensteifen	m	GL(WE)- MI-SO-EI

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschl. Laktose enth.
 >KR_Kreberzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
 >EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja ent. >SF_Schalenfrüchte enth.
 (MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
 >SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
 >SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
 >e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
 >h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
 >k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
 >m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <