

KW 1	Frühstück	Vegetarisch	Vollwert	Vesper	D
Montag 31.12.18		Sylvester			
Dienstag 01.01.19		Neujahr			
Mittwoch 02.01.19		Ferien			
Donnerstag 03.01.19					
Freitag 04.01.19					



Sauermilchprodukte

Zu den Sauermilchprodukten gehören u. a. Joghurt, Kefir, Butter-, Dick- und Schwedenmilch.

Der Name leitet sich von der verwendeten Grundzutat Milch ab, die durch Zugabe von Milchsäurebakterien eine Gärung erfährt, bei der unter anderem Milchsäure entsteht. Die Milchsäure ist für den typisch säuerlichen Geschmack der Sauermilchprodukte verantwortlich. Ebenso sorgt die Säure dafür, dass sich das Produkt länger hält. Durch die Säure gerinnt auch das Eiweiß und die Konsistenz wird dicker. Je nach Produkt werden unterschiedliche Bakterienstämme hinzugesetzt.

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen, bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)



zusätzlich kennzeichnen wir:



Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
 En= Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchzucker, Laktose W = Weichtiere
 N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
 Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energienmenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
 Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
 (+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 2	Frühstück	Vegetarisch	Vollwert	Vesper	E
Montag 07.01.19	Filinen <i>Gw,M,Mz</i> Pflanzenmargarine Emmentaler <i>M</i> süßer Aufstrich Obst-/ Gemüsebuffet	Salatbuffet Soja-Weißkohl-Pfanne <i>So</i> mit Tomatensoße <i>Gw,M,Mz</i> Vollkorn-Reis Mandarine		Haferflockenbrot <i>Gw,Gr,Gh</i> Pflanzenmargarine Wildblütenhonig * <i>Kleinkinder: Dattel Klax</i> Zwergenwiese Sonnentomate Obst-/ Gemüsebuffet	
Dienstag 08.01.19	Buchweizenbrot <i>Gw,Gr</i> Pflanzenmargarine Zwergenwiese Schnittlauchstreich Edamer <i>M</i> Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Hähnchenbrust Braune Soße <i>Sl,Gw,M,Mz</i> Kartoffeln Banane	Krustenbrot <i>Gw,Gr</i> Pflanzenmargarine Rote-Linsen-Aufstrich Himbeer-Quark <i>M,Mz</i> Obst-/ Gemüsebuffet	
Mittwoch 09.01.19	Schrotbrot <i>Gw,Gr</i> Pflanzenmargarine Radieschen-Butter <i>M,Mz</i> Zimt-Frischkäse <i>M,Mz</i> Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Penne <i>Gw</i> Kürbis-Kokossoße <i>Gw,M,Mz</i> Topping: Kürbiskerne Apfel-Anis-Dickmilchdessert <i>M,Mz</i>	Kürbiskernbrötchen <i>Gw,Gr</i> Pflanzenmargarine Camembert <i>M,Mz</i> Minze-Butter <i>M,Mz</i> Obst-/ Gemüsebuffet	
Donnerstag 10.01.19	Buchweizen Cornflakes * Naturjoghurt <i>M,Mz</i> Roggenbrot <i>Gr,Gw</i> Pflanzenmargarine Orangen-Butter <i>M,Mz</i> Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Rote Lachs Soße <i>Fi,Gw,M,Mz</i> Vollkorn-Reis Zitronenquark <i>M,Mz</i>	Mehrkornbrot <i>Gw,Gr,Gh,Se</i> Pflanzenmargarine Tomaten-Grünkern-Aufstrich <i>Gd</i> Vanille-Frischkäse <i>M,Mz</i> Obst-/ Gemüsebuffet	
Freitag 11.01.19	Quarkbrot <i>Gr,Gw,M,Mz</i> Pflanzenmargarine Geflügel-Jagdwurst <i>Sl</i> süßer Aufstrich Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Gemüsefrikadelle (<i>Erbse, Möhre, Mais</i>) <i>Gw,Ei</i> Wurzelgemüsesoße <i>Gw,M,Mz,Sl</i> (<i>Möhre, Porree, Sellerie</i>) Zartweizen <i>Gw</i>	Käsekuchen <i>Gw, Ei, M, Mz</i> & Kakao <i>M,Mz</i> Obst-/ Gemüsebuffet	

Sauer ist gesund



Sauermilchprodukte haben bei regelmäßigem Verzehr einige positive gesundheitliche Wirkungen auf unseren Körper. In der Regel sind sie sehr bekömmlich und das Milcheiweiß ist für den Körper leicht verfügbar. Die körpereigene Darmflora wird durch die Vermehrung erwünschter Bakterien unterstützt. Darüber hinaus sind sie gute Phosphor- und Kalziumlieferanten und stärken damit die Knochen.

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen, bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)



zusätzlich kennzeichnen wir:



Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
 En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchzucker, Laktose W = Weichtiere
 N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
 Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
 Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
 (+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 3	Frühstück	Vegetarisch	Vollwert	Vesper	F
Montag 14.01.19	Basismüsli Gr,Gw,Gg,Gh,Se Milch M,Mz Roggenvollkorn-Knäckle Gr,Gg Pflanzenmargarine Schokoaufrich So Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Tricolor-Nudeln Gw Pastinake-Frischkäse-Soße Gw,M,Mz Topping: Sonnenblumenkerne Banane	Sonnenblumenkernbrötchen Gw,Gr Pflanzenmargarine Zwergenwiese Bärlauchstreich Pflaumenmus Obst-/ Gemüsebuffet	
Dienstag 15.01.19	Sesambrot Gr,Gw,Se Pflanzenmargarine Gouda M süßer Aufstrich Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Paprikaschote mit Puten-Hack- Füllung Gw,Ei,Sl Tomatensoße Gw,M,Mz Vollkorn-Reis Ananas-Joghurt M,Mz	Tunierbrot Gw,Gr,Gh,Se Pflanzenmargarine Bergblumenkäse M Grapefruit-Butter M,Mz Obst-/ Gemüsebuffet	
Mittwoch 16.01.19	Mohnbrot Gw,M,Mz,So Pflanzenmargarine Räuchertofu-Aufrich So Kakao-Butter M,Mz Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Knusper-Seelachsfilet mit Spinatfüllung Fi,Gw,M,Mz Currysoße Gw Bulgur Gw	Orangen-Dickmilch M,Mz Leinsamenbrot Gw,Gr Pflanzenmargarine Kürbis-Butter M,Mz Obst-/ Gemüsebuffet	
Donnerstag 17.01.19	Kürbiskernbrot Gw,Gr Pflanzenmargarine Tomatenbutter M,Mz Beeren-Frischkäse M,Mz Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Wurzelgemüse-Eintopf mit Hirse Sl Vollkornbrötchen Gw,Gr Vanillepudding M,Mz	Kartoffelbrot Gw,Gr Pflanzenmargarine Putenwiener 2,3 Obst-/ Gemüsebuffet	
Freitag 18.01.19	Landbrot Gr,Gw Pflanzenmargarine Zimt-Butter M,Mz Kichererbsen-Sesam-Aufrich Se Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Kräuterquark mit Leinöl M,Mz Kartoffeln	Zwiebelbrot Gw,Gr Pflanzenmargarine Ei-Butter Ei,M,Mz Mediterraner Aufstrich M,Mz Obst-/ Gemüsebuffet	



Joghurt

Bei der Joghurtproduktion werden der erhitzten Milch verschiedene Joghurtkulturen hinzugesetzt. Je nach Kombination der Bakterienstämme ist der Joghurt mehr oder wenig säuerlich im Geschmack. Stichfester Joghurt reift direkt im Glas bzw. Becher, flüssigere Joghurts gären erst in Tanks und werden dann abgefüllt. Der Fettgehalt vom Joghurt hängt vom Fettgehalt der verwendeten Milch ab.

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen, bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)



zusätzlich kennzeichnen wir:



Kennlichmachung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
 En= Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchzucker, Laktose W = Weichtiere
 N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)
 Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energienmenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
 Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennlichmachung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
 (+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 4	Frühstück	Vegetarisch	Vollwert	Vesper	G
Montag 21.01.19	Filinchen <i>Gw,M,Mz</i> Pflanzenmargarine Kinderstreich mit Apfelsüße süßer Aufstrich Obst-/ Gemüsebuffet	Salatbuffet Kürbis-Kokos-rote Linsen-Eintopf Topping: Kürbiskerne Vollkorn-Brot <i>Gw,Gr</i> Apfel		Mohnbrötchen <i>Gw,M,Mz,So</i> Pflanzenmargarine Sonnenblumenhonig * Krippe: Konfitüre Edamer <i>M</i> Obst-/ Gemüsebuffet	
Dienstag 22.01.19	Buchweizenbrot <i>Gw,Gr</i> Pflanzenmargarine Emmentaler <i>M</i> Zwergenwiese Basilikumstreich Obst-/ Gemüsebuffet	Salatbuffet Spätzle <i>Gw</i> Spinat-Hirtenkäse-Soße <i>Gw,M,Mz</i> Zitrusfruchtsago		Hirse-Apfel-Dessert <i>M,Mz</i> Schrotbrot <i>Gw,Gr</i> Pflanzenmargarine Kräuter-Frischkäse <i>M,Mz</i> Obst-/ Gemüsebuffet	
Mittwoch 23.01.19	Kürbiskernbrot <i>Gw,Gr</i> Pflanzenmargarine Schnittlauch-Butter <i>M,Mz</i> Dattelklax Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Vollkornspirellis <i>Gw</i> Brokkoli <i>M,Mz</i> Frischkäsesoße <i>Gw,M,Mz</i> Mandarine	Krustenbrot <i>Gw,Gr</i> Pflanzenmargarine Geflügel-Lyoner <i>Sl</i> Vanille-Butter <i>M,Mz</i> Obst-/ Gemüsebuffet	
Donnerstag 24.01.19	Sesambrot <i>Gw,Gr,Se</i> Pflanzenmargarine Käsecreme <i>M,Mz</i> süßer Aufstrich Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Hähnchenkeule Paprikasoße <i>Gw,M,Mz</i> Kartoffeln Kiwi	Sonnenblumenkernbrot <i>Gw,Gr</i> Pflanzenmargarine Limetten-Frischkäse <i>M,Mz</i> Kichererbsenaufstrich Obst-/ Gemüsebuffet	
Freitag 25.01.19	Krunchy pur Dinkel <i>Gd,Gg</i> & Naturjoghurt <i>M,Mz</i> Roggenbrot <i>Gr,Gw</i> Pflanzenmargarine Apfel-Butter <i>M,Mz</i> Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Lachswürfel in Pikanter Möhren-Currysoße <i>Fi,Gw,M,Mz</i> Vollkorn-Reis	Mehrkornbrot <i>Gr,Gw,Gh,Se</i> Pflanzenmargarine Gouda mit Kürbiskernen <i>M</i> Lupi Love Tomate <i>Lu</i> Obst-/ Gemüsebuffet	

Buttermilch

Buttermilch entsteht als Nebenprodukt bei der Herstellung von Butter. Das feste Milchlager trennt sich vom flüssigen Anteil der Milch. „Reine Buttermilch“ entsteht bei der Herstellung von Süßrahmbutter.

Nach der Abtrennung der festen Butter werden dem flüssigen Anteil noch Bakterien zur Ansäuerung hinzugesetzt.

Bei der „Buttermilch“ wird aus zuvor bereits angesäuertem Milch die feste Sauerrahmbutter gewonnen.

Das Nebenprodukt, die Buttermilch ist somit bereits gesäuert.



Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen, bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)



Schweinefleisch



Rindfleisch



Heide-Geflügelfleisch (Huhn/Pute)



Lamm

zusätzlich kennzeichnen wir:



Speck/Schinken



Fisch



vegane Rezeptur

Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
 En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchzucker, Laktose W = Weichtiere
 N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadianuss)
 Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
 Proteineinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
 (+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!

KW 5	Frühstück	Vegetarisch	Vollwert	Vesper	H
Montag 28.01.19	Amaranth Cornflakes *, Milch M,Mz Roggenvollkorn-Knäckle Gr,Gg Pflanzenmargarine Zwergenwiese Paprikastreich Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Vollkorn-Nudeln Gw Gorgonzolasoße Gw,M,Mz Wirsinggemüse M,Mz Mandarine	Kürbiskernbrötchen Gw,Gr Pflanzenmargarine Maronencreme Gouda M Obst-/ Gemüsebuffet	
Dienstag 29.01.19	Mohnbrot Gw,M,Mz,So Pflanzenmargarine vegetarisches Schmalz Zwergenwiese Kräuter Tomate So Obst-/ Gemüsebuffet		Salatbuffet Geflügelbratwurst Braune Soße Gw,M,Mz,Sf Kartoffeln	Haferflockenbrot Gw,Gr,Gh Pflanzenmargarine Aprikosen-Butter M,Mz Kürbis-Zucchini-Frischkäse M,Mz Obst-/ Gemüsebuffet	
Mittwoch 30.01.19	Quarkbrot Gw,Gr,M,Mz Pflanzenmargarine Dill-Butter M,Mz Zimt-Frischkäse M,Mz Obst-/ Gemüsebuffet	Salatbuffet Gemüsecremesüppchen Sl,Gw,M,Mz (Erbse, Möhre, Blumenkohl, Bohne) Vollkorn-Brot Gw,Gr Kartoffelpuffer Ei mit Apfel-Zimtmus		Tunierbrot Gw,Gr,Gh,Se Pflanzenmargarine Ziegen-Butterkäse M Rübenkraut Obst-/ Gemüsebuffet	
Donnerstag 31.01.19	Kartoffelbrot Gw,Gr Pflanzenmargarine Ei-Butter Ei,M,Mz Vanille-Quark M,Mz Obst-/ Gemüsebuffet	Salatbuffet Grillkäse M,Mz,Gw,Gr,Gg Paprikasoße Gw,M,Mz Vollkorn-Spirellis Gw Hirse-Zitrus-Dessert M,Mz		Zwiebelbrot Gw,Gr Pflanzenmargarine Geflügel-Salami Sl Kürbiskern-Butter M,Mz Obst-/ Gemüsebuffet	
Freitag 01.02.19					

Gut oder schlecht?



Sauermilchprodukte sind in der Regel länger haltbar als Milch.
Ob sie noch zum Verzehr geeignet sind, kann man am Deckel erkennen.
Sobald sich der Deckel nach oben wölbt, ist der Inhalt verdorben.
Anders beim Kefir: er ist geschmacklich am besten, wenn sich der Deckel leicht nach oben wölbt.
Beim Kefir ist die Gasentwicklung in Form von Kohlensäure gewünscht.

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor!

Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen außer Zartweizen, bei Margarine sowie Milch und Milchprodukten außer Parmesan. Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.)



zusätzlich kennzeichnen wir:



Kennzeichnung gem. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV)

G = Glutenhaltiges Getreide (Gw-Weizen, Gr-Roggen, Gg-Gerste, Gh-Hafer, Gd-Dinkel, Gk-Kamut oder Hybridstämme davon) K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch
En = Erdnüsse So = Soja M = Milch und Milchprodukte (Milchprotein/Milcheiweiß) Mz = Milchzucker, Laktose W = Weichtiere
N = Schalenfrüchte (Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadianuss)
Sl = Sellerie Sf = Senf Se = Sesamsamen Sw = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l Lu = Lupinen

Nährwertkennzeichnung:

Energiemenge pro Portion in kcal Fett (F) in Gramm gesättigte Fettsäuren (gFs) in Gramm Kohlenhydrate (KH) in Gramm Zucker (Zu) in Gramm
Proteinheiten in BE (12 g KH entspricht 1 BE) Eiweiß/Protein (EW) in Gramm Salz (S) in Gramm Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Kennzeichnung gem. Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.1.1998:

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat
(+) mit Gelatine (*) Honig, naturbelassene Rohkost und daher für Kinder unter 12 Monaten nicht geeignet!