

Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	04. Nov	05. Nov	06. Nov	07. Nov	08. Nov
Essen I	Linsen-Kokos Suppe ^{MP,SL} mit Brötchen ^{GL5,LU,GL3}	Fischfrikadelle # ^{FI,GL1} mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Gemüsecurry ^{SL,MP} mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Currywurst ^{SL} mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Spätzle mit Rahmchampignons ^{MP,SL,GL} Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst
Essen II		Gebackener Feta ^{MP} mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet		Vegetarische Currywurst ^{SJ,SL} mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü ^{III}	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen (Allergene sind am Buffet gekennzeichnet)				
Menü ^{I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)}					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung

1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“

Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	11. Nov	12. Nov	13. Nov	14. Nov	15. Nov
Essen I	Hühner-Gemüse Suppe ^{SL} mit einem Brötchen GL5,LU,GL3 - Zum Nachtisch Obst	Backfisch# ^{FI, GL} mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Vegetarische-Bolognese ^{SL} mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Geflügelwiener mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Kaiserschmarrn ^{MP,EI,GL} mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II	Gemüse Suppe ^{SL} mit einem Brötchen GL5,LU,GL3 - Zum Nachtisch Obst	Gemüsebratling ^{SL,GL} mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet		Tofuw Wiener ^{SJ,GL} Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü ^{III}	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen (Allergene sind am Buffet gekennzeichnet)				
Menü ^{I bis III inklusive Salat-Buffer} (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“

Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	18. Nov	19. Nov	20. Nov	21. Nov	22. Nov
Essen I	Mercimek Corbasi (Türkische Linsensuppe mit Minze) mit Brötchen GL2, GL5, LU - Zum Nachtisch Obst	Lachsfilet# FI mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Kartoffel-Gemüse Gulasch SL mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Hühnerfrikassee mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Spanische Gemüseries Pfanne SL Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
					- Zum Nachtisch Obst
Essen II		Gemügestäbchen GL1 mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet		Feiertag	
Menü III	Nudel- Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel- Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel- Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel- Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel- Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen
Menü I bis III inklusive Salat- Buffet (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“

Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	25. Nov	26. Nov	27. Nov	28. Nov	29. Nov
Essen I	Kartoffel-Lauch Suppe <small>SL,MP</small> und Brötchen <small>GL5,LU,GL3</small> - Zum Nachtisch Obst	Fischgulasch# <small>MP,FI</small> mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Rinderbolognese <small>SL</small> mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	Spinat-Kartoffel Taschen <small>MP</small> Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Milchreis <small>MP</small> mit Zimt und Zucker - Zum Nachtisch Obst
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen (Allergene sind am Buffet gekennzeichnet)				
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

Änderungen vorbehalten

* **Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen**

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung

1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“



Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	02. Dez	03. Dez	04. Dez	05. Dez	06. Dez
Essen I	Kürbissüppchen <small>MP,SL</small> und Brötchen <small>GL5,LU,GL3</small>	Fischfrikadelle# <small>FI,GL</small> mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Vegetarische Bällchen <small>GL</small> <small>MP,EI</small> Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	Geflügelfrikadelle <small>GL</small> mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Tortellinauflauf <small>SL,MP</small> mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II		Gemüsebällchen <small>GI,EI</small> mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet		Vegetarischer Frikadelle <small>GL</small> mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü III	Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen (Allergene sind am Buffet gekennzeichnet)				
Menü <small>I bis III inklusive Salat-Buffet</small> (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

*** Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen**

*** Seitan: Fleischersatz aus Weizeneiweiß**

Änderungen vorbehalten

GL = enthält Glutenthaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milchzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6= enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“



Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09. Dez	10. Dez	11. Dez	12. Dez	13. Dez
Essen I	Brokkolisuppe <small>SL</small> dazu ein kleines Brötchen <small>GL5</small> <small>LU, GL3</small> - Zum Nachtisch Obst	Lachsfilet# <small>FI</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Geflügelwiener <small>MP, EI</small> Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Rindergeschnetzeltes Stroganoff <small>SE, SL</small> Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Asiatische Nudelpfanne <small>SJ, GL1</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II		Gemüsebällchen <small>GI, EI</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Tofuwieners <small>SJ</small> Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	Gebackener Feta <small>MP</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü III	Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen (Allergene sind am Buffet gekennzeichnet)				
Menü <small>I bis III inklusive Salat-Buffet (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)</small>					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

* **Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen**

* **Seitan: Fleischersatz aus Weizeneiweiß**

Änderungen vorbehalten

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milchzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Natrippökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6= enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“



Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16. Dez	17. Dez	18. Dez	19. Dez	20. Dez
Essen I	Tomatensuppe <small>SL</small> dazu ein kleines Brötchen <small>GL5</small> <small>LU, GL3</small> - Zum Nachtisch Obst	Schlemmerfilet# <small>FI, EI, GL</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Röstitaler mit Sourcreme <small>MP</small> Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	BBQ Rinderhackpfanne <small>SE</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Chicken Nuggets <small>EI</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II		Gemüsebällchen <small>GI, EI</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet		vegetarische BBQ Pfanne <small>SL</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Vegetarische Nuggets <small>EI, GL, SJ</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Menü III	Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen (Allergene sind am Buffet gekennzeichnet)				
Menü <small>I bis III inklusive Salat-Buffet (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)</small>					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

*** Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen**

*** Seitan: Fleischersatz aus Weizeneiweiß**

Änderungen vorbehalten

GL = enthält Glutenthaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milchzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6= enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“