# Speiseplan für Juli & August 2025

**Dienstag den 01.07.**
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3
**Menü 1:**
Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
dazu Reibekäse und Bio-Weizenbaguette 3
**Menü 2:**
Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Basmatireis (100% Bio)

**Mittwoch den 02.07.**
**Menü 1:**
Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Reibekäse (100% Bio)
**Menü 2:**
Veganer Bratling mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip 3

**Donnerstag den 03.07.**
Cremiger Karottensalat
**Menü 1:**
Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis
**Menü 2:**
Penne mit Spinatsauce und Reibekäse

**Freitag den 04.07.**
Salat mit Joghurtdressing 3
**Menü 1:**
Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen,
Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken 2, 3, 5
**Menü 2:**
Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio)

**ALLERGENE STOFFE**

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

**ZUSATZSTOFFE**

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 enthält Phenyalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FRANK SCHWARZ

FRANK SCHWARZ
GASTRO GROUP GMBH

## Montag den 07.07.

**Menü 1:**
Rinderfrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
und Reis (100% Bio)
**Menü 2:**
Raviolini gefüllt mit Spinat,
dazu Spinatsahnesauce und Grana Padano 2

## Dienstag den 08.07.

Paprika ganz
**Menü 1:**
Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Kartoffelrösti 8
**Menü 2:**
Vegetarisches Frikassee mit vegetarischen Chunks (Erbsenprotein),
dazu Leipziger Allerlei und Vollkornreis

## Mittwoch den 09.07.

Maissalat 3
**Menü 1:**
Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot 2, 3
**Menü 2:**
Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio)

## Donnerstag den 10.07.

**Menü 1:**
Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) (100 % Bio)
**Menü 2:**
Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

## Freitag den 11.07.

Salat mit Honig-Vinaigrette 3
**Menü 1:**
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Erbsenrahmgemüse,
dazu Eierknöpfle
**Menü 2:**
Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Sonnenblumenkerne)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio)

**ALLERGENE STOFFE**

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

**ZUSATZSTOFFE**

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 enthält Phenyalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FRANK SCHWARZ

FRANK SCHWARZ
GASTRO GROUP GMBH

## Montag den 14.07.

**Menü 1:**
Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind)
mit Tomatensauce und Käse überbacken (100% Bio)
**Menü 2:**
Linsengemüse mit Spätzle 3

## Dienstag den 15.07.

Knabber Paprika
**Menü 1:**
Crunchy Veggietaler mit Paprika-Zucchini-Curry-Sauce,
dazu Bio-Basmatireis
**Menü 2:**
Spirelli mit Käse-Brokkolisauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio)

## Mittwoch den 16.07.

Karotten-Apfelsalat 3
**Menü 1:**
Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio) 3
**Menü 2:**
Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit asiatischen Gemüse, dazu Parboiled Basmatireis 2

## Donnerstag den 17.07.

**Menü 1:**
Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce
mit Bio-Parboiled Reis 2, 3
**Menü 2:**
Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3

## Freitag den 18.07.

Knabbermöhrchen
**Menü 1:**
Hähnchenbrust Piccata mit Paprikasauce, dazu Bio-Farfalle 3
**Menü 2:**
Bunte Gemüsesuppe
mit geschnittenen Gemüsemaultaschen,
dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio) 3

**ALLERGENE STOFFE**

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

**ZUSATZSTOFFE**

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 enthält Phenyalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FRANK SCHWARZ

FRANK SCHWARZ
GASTRO GROUP GMBH

## Montag den 21.07.

**Menü 1:**
Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch)
mit Weizenbaguette (100% Bio) 3

**Menü 2:**
Allgäuer Käsespätzle,
dazu Erbsenrahmgemüse

## Dienstag den 22.07.

Salat mit Joghurtdressing 3

**Menü 1:**
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade 9

**Menü 2:**
Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika
und Tomatensauce) mit Bio-Reis 2, 3, 5

## Mittwoch den 23.07.

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3

**Menü 1:**
Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Basmatireis (100% Bio)

**Menü 2:**
Pfannkuchen mit Kirschgrütze

## Donnerstag den 24.07.

**Menü 1:**
Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki

**Menü 2:**
Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen (100% Bio)

## Freitag den 25.07.

Salat mit Himbeer-Dressing 3, 5

**Menü 1:**
Chili con Carne vom Rind
(rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
dazu Reibekäse und Bio-Weizenbaguette 3

**Menü 2:**
Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce
und Reibekäse (100% Bio)

**ALLERGENE STOFFE**

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

**ZUSATZSTOFFE**

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 enthält Phenyalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FRANK SCHWARZ

FRANK SCHWARZ
GASTRO GROUP GMBH

## Montag den 28.07.

**Menü 1:**
Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis
**Menü 2:**
Veganer Bratling mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip 3

## Dienstag den 29.07.

**Menü 1:**
Ungarisches Gulasch (Rind)
mit Eierknöpfle 8
**Menü 2:**
Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie),
dazu Bio-Reis

## Mittwoch den 30.07.

Cremiger Karottensalat
**Menü 1:**
Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse,
dazu Semmelknödel 4
**Menü 2:**
Penne mit Spinatsauce und Reibekäse

## Donnerstag den 31.07.

Knabbergurken
**Menü 1:**
Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat
und Ketchup, dazu Kartoffelecken 2, 3, 5
**Menü 2:**
Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio)

## Freitag den 01.08.

Salat mit Joghurtdressing 3
**Menü 1:**
Eine Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Ketchup
**Menü 2:**
Gemüsemaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 3

**ALLERGENE STOFFE**

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

**ZUSATZSTOFFE**

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 enthält Phenyalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FRANK SCHWARZ

FRANK SCHWARZ
GASTRO GROUP GMBH

## Montag den 04.08.

**Menü 1:**
Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hack, Erbsen & Lauch
**Menü 2:**
Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse,
dazu Reis (100% Bio)

## Dienstag den 05.08.

Knabber-Paprika
**Menü 1:**
Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis
**Menü 2:**
Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu Kartoffeln 3

## Mittwoch den 06.08.

**Menü 3:**
Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Grana Padano 2
**Menü 2:**
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Spätzle (100% Bio)

## Donnerstag den 07.08.

Salat mit Himbeer-Dressing 3, 5
**Menü 1:**
Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio)
**Menü 2:**
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

## Freitag den 08.08.

Knabbermöhrchen
**Menü 1:**
Panierter Seelachs
mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse
**Menü 2:**
Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (100 % Bio)

**ALLERGENE STOFFE**

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

**ZUSATZSTOFFE**

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 enthält Phenyalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FRANK SCHWARZ

FRANK SCHWARZ
GASTRO GROUP GMBH

## Montag den 11.08.

**Menü 1:**
Hühnerragout (Tomaten) Reis (100% Bio)
**Menü 2:**
Überbackene Cannellotti mit Spinat-Ricotta-Füllung
in vegetarischer Bolognese (Soja) und Bechamelsauce 3

## Dienstag den 12.08.

Knabbergurke
**Menü 1:**
Paniertes Hähnchenschnitzel
mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln
**Menü 2:**
Brokkolicremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)

## Mittwoch den 13.08.

Tomatensalat 3
**Menü 1:**
Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis
**Menü 2:**
Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce,
dazu Spätzle (100% Bio)

## Donnerstag den 14.08.

Salat mit Joghurtdressing 3
**Menü 1:**
Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Grana Padano 2, 3
**Menü 2:**
Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) 3

## Freitag den 15.08.

**Menü 1:**
Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate
**Menü 2:**
Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

**ALLERGENE STOFFE**

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

**ZUSATZSTOFFE**

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 enthält Phenyalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FRANK SCHWARZ

FRANK SCHWARZ
GASTRO GROUP GMBH

## Montag den 18.08.

**Menü 1:**
Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika),
mit Bio-Basmatireis (100% Bio)

**Menü 2:**
Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika)
und Käsesauce

## Dienstag den 19.08.

Salat mit Himbeer-Dressing 3, 5

**Menü 1:**
Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken 1, 3, 5, 8

**Menü 2:**
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Blumenkohl in Hollandaise

## Mittwoch den 20.08.

Chinakohl-Mais-Salat 3

**Menü 1:**
Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano 2, 3, 4

**Menü 2:**
Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio)

## Donnerstag den 21.08.

Knabbermöhrchen

**Menü 1:**
Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce

**Menü 2:**
Veggie Geschnetzeltes (Veggie Hähnchen) mit Bio-Reis
und Möhrengemüse (100% Bio)

## Freitag den 22.08.

**Menü 1:**
Kibbeling mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat 2, 4, 8, 9

**Menü 2:**
Käse-Makkaroni,
dazu Erbsengemüse (100 % Bio)

**ALLERGENE STOFFE**

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

**ZUSATZSTOFFE**

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 enthält Phenyalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FRANK SCHWARZ

FRANK SCHWARZ
GASTRO GROUP GMBH

## Montag den 25.08.

**Menü 1:**
Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini (100% Bio)
**Menü 2:**
Sojaschnitzel mit Eierknöpfle,
dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce

## Dienstag den 26.08.

Salat mit Himbeer-Dressing 3, 5
**Menü 1:**
Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Reis
**Menü 2:**
Vegetarisches Gulasch (Erbsenprotein)
mit Bio-Vollkornspirelli

## Mittwoch den 27.08.

cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3
**Menü 1:**
Vier Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,
dazu Bio-Farfalle
**Menü 2:**
Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika & Karotte)
mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3

## Donnerstag den 28.08.

**Menü 1:**
Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree
**Menü 2:**
Rigatonelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio)

## Freitag den 29.08.

Salat mit Joghurtdressing 3
**Menü 1:**
Gebackenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln,
dazu Rahmspinat
**Menü 2:**
Pizza Margherita 3

**ALLERGENE STOFFE**

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

**ZUSATZSTOFFE**

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 enthält Phenyalaninquelle
11 mit Milcheiweiß