

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 02.02.	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch ^(a1,a1,8,3)	*Hörnchenudeln ^(a1,a1,c,f) dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfel ^(a1,a1,6,3,4)	Blumenkohl Gemüse in Sauce Hollandaise ^(a1,a1,c,g) mit Salzkartoffeln	Chinesischer Salat (gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing ^(a1,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)) mit Weizenbrötchen
di 03.02.	Kohlrabi-Möhreneintopf dazu Obst	*Ei-Patty ^(a1,a1,2,c,a,3,a,4,g,h) mit Rahmspinat ^(a1,a1,g) und Kartoffeln dazu Obst	Gemüse-Vollkornnudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) ^(a1,a1,c) mit pikanter Soße ^(a1,g) dazu Obst	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamico ^(a1,a1,g)) dazu eine Scheibe Roggenbrot ^(a1,a1,2)
mi 04.02.	*Kartoffelsuppe (Porree und Karotte) ^(i,3) mit Geflügelwieners ^(a1,c,f,g,i,j,4) dazu Rotkohl-Rohkost	Königsberger Klopse (Schwein) ^(a1,a1,g,8) mit Kapernsoße ^(a1,a1,g) und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost (Schule 2 / Kita 1)	Milchnudeln in Soße mit Vanilleschmack ^(a1,a1,2,c,a,3,a,4,g,i,3)	„Chopskasalat“ (Eisberg,Radicchio,Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsamico ^(a1,a1,g)) dazu Weizenbrot ^(a1,a1,2)
do 05.02.	*Reissuppe mit Karotten, Blumenkohl und Fleischklößchen ^(a1,a1,c,i,8,C) Vollkornbrot ^(a1,a1,a,2,k)	Hähnchenschnitzel ^(a1,a1) (Schule: Hähnchenschinken) mit Soße ^(g) dazu Apfelrotkohl ^(a1,2,7) und Kartoffeln	Gemüsebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) ^(a1,a1,i,j) in Sahne- soße ^(a1,g) dazu BIO - Reis (Schule 1 / Kita 4)	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt- Kräuterdressing ^(a1,i,j,2,3,4,7)) dazu Vollkornbrot ^(a1,a1,2)
fr 06.02.	Graupensuppe (Karotten, Kohlrabi) mit Kasseler- fleisch ^(a1,a1,2,3,4) dazu hausgem. Quarkspeise ^(a1,3,4)	*Seelachs im Backteig ^(a1,a1,d) mit Butter-Zitronensoße ^(a1,a1,c,f,g) und Kartoffelpüree ^(i,3) dazu hausgem. Quarkspeise ^(a1,3,4)	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken ^(a1,a1,3,a,4,2) hausgem. Quarkspeise ^(a1,3,4)	Bunter Obstler dazu Soße mit Vanilleschmack ^(a1,a1,c,f,g,i,2,3) und Zwieback ^(a1)
mo 09.02.	Kartoffelgulasch (mit Paprika und Karotten) ^(g)	*Buntes Eierfriskasee (mit Möhren, Erbsen) ^(a1,a1,c,i,g) dazu Kartoffeln	Balkan-Vollkornnudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen) ^(a1) mit pikanter Tomatensoße ^(a1,g)	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing ^(a1,a1,g)) mit Vollkornbrot ^(a1,a1,2,k)
di 10.02.	Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen ^(a1,a1,i) mit Geflügelwieners ^(a1,c,f,g,i,j,4) dazu Obst	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^(a1,a1,8) mit Soße ^(a1,g) dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilien- kartoffeln dazu Obst	*Brokoli-Knusper- Nuggets ^(a1,a1,c,a,3,f,g,h,i) mit Kräuter- soße ^(a1,a1,g,3) und Kartoffelpüree ^(a1,3) dazu Obst (Schule 2 / Kita 2)	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing ^(a1,i,j,2,3,4,7)) mit Weizenbrötchen
mi 11.02.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	*Hähnchengockelchen ^(a1,a1) mit Soße ^(g) und Mischgemüse (Erbsen, Möhren) ^(a1,a1,c,g) dazu Kartoffeln und Weißkraut-Rohkost	Hörnchenudeln ^(a1,a1,c,f) mit Tomatensoße „Napoli“ ^(a1,a1,3) dazu Weißkraut-Rohkost	Salat „Südde“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarin, Kokosraspeln und Joghurtressing ^(a1,i,j,2,3,4,7)) dazu Weizenbrot ^(a1,a1,2)
do 12.02.	Nudel-Gemüse-Suppe ^(a1,a1,c,i) Hefeklöße ^(a1,a1,c) mit heißer Heidelbeersauce ^(a1,a1,2,a,3,a,4,f,g,3) (Schule 3 / Kita 2)	Schweinegulasch „Ungarische Art“ (mit Paprika, Zwiebeln) ^(a1,a1,8) mit Makkaroni ^(a1,a1,c,i,j,k,m)	*Gemüsefrikadelle (mit Möhren, Erbsen Mais) ^(a1,a1,2,c,i) mit Tomaten- soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(a1,3) dazu BIO - Obst	Salat „Venezia“ (Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Croutons, Balsamicodressing ^(a1,a1,i)) mit Roggenbrot ^(a1,a1,2)
fr 13.02.	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch ^(a1,a1,8,3) mit Milchdessert ^(g)	*Sahne-Lachs-Soße mit Blattspinat ^(a1,a1,f,g) mit Reis dazu Milchdessert	Bunte Nudeln ^(a1,a1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße ^(a1,g) dazu Milchdessert	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdress ^(a1,i,j,2,3,4,7)) mit Vollkornbrot ^(a1,a1,2,k)
mo 16.02.	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen und Schnittlauch ^(a1,a1,f,g,3)	Putengeschnetzeltes (Pilze und Zwiebeln) ^(a1,a1) mit Reis	*Grießbrei mit Vanilleschmack ^(a1,a1,2,a,3,a,4,c,f,g,h) Zucker/Zimt und Fruchtcocktail ^(i,3)	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing ^(a1,i,j,2,3,4,7)) mit Vitaminbrot ^(a1,a1,2,i,j,k,m)
di 17.02.	*Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Eierstich ^(c,g) dazu Obst	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^(a1,a1,8) mit Soße ^(a1,g) und junge Erbsen „natur“ dazu Petersilien- kartoffeln und Obst	Gemüse-Knusper- Dinos ^(a1,a1,2,c,i,k) mit Sahnesoße (mit Frischkäse) ^(a1,a1,g) und Reis dazu Obst	Chinesischer Salat (gem Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing ^(a1,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)) dazu ein Weizenbrötchen
mi 18.02.	Nudelsuppe(Vorsuppe) ^(a1,a1,c,i) Eierkuchen ^(a1,a1,c,g) mit Apfelmus ^(i,2) dazu Rotkohl-Rohkost (Schule 3, Kita 2)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,a1,f,g) mit Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	*Kohlrabi-Medaillons ^(a1,a1,c,i) in Kräutersoße ^(a1,a1,f,g,3) mit Vollkornreis ^(a1,a1,2,a,3,a,4) dazu Rotkohl-Rohkost	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney- Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing ^(a1,i,j,2,3,4,7)) mit Weizenbrot ^(a1,a1,2)

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
do 19.02.	Fischburger ^(a1,a1,c,d,g,i,j,k) mit Dillsoße ^(a1,a1,g) dazu Kartoffelpüree ^(a1,3)	*Gehacktesstippe ^(a1,a1,i) mit Kartoffelpüree ^(a1,3,g) dazu Gewürzgurkenstreifen ^(s)	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti ^(a1,a1,c,i,j,k,m) mit BIO - Obst	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Kräuterdressing ^(a1,i,j,2,3,4,7)) mit Dinkelbrot ^(a1,i,j,k,m)
fr 20.02.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,8) dazu hausgem. Joghurtspeise ^(g)	Pan.Jagdwurstscheibe ^(2,4,8,a1,c,g,i) mit Nudeln ^(a1,a1,c,f) und Tomatensoße ^(a1,a1,g) dazu hausgem. Joghurtspeise ^(g)	*Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Petersilienkartoffeln dazu hausgem. Joghurtspeise ^(g)	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarin, Apfel und Joghurt ^(a1,i,j,2,3,4,7))
mo 23.02.	*Gemüseintopf „Frühlings Art“ (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Porree und Blumenkohl) ^(i,3)	Hackbällchen ^(a1,a1,g,8) mit Tomaten-Mozzarella-Soße ^(a1,3) und Reis dazu Vollkornreis ^(a1,a1,2,a,3,a,4) (Schule 2, Kita 1)	Vollkornnudeln ^(a1,a1) mit cremiger Käse- Schnittlauch-Soße ^(a1,a1,f,g)	Salat „Südde“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarin, Kokosraspeln und Joghurtressing ^(a1,i,j,2,3,4,7)) dazu Vollkornbrot ^(a1,a1,2,k)
di 24.02.	Linsensuppe mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch ^(i,8,2,4) dazu Obst	Geflügelfrikadelle ^(a1,a1,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Obst	*Möhrenschnitzel ^(a1,a1,c,f,g,i) mit Currysoße ^(a1,a1,g,i,j) und BIO - Reis dazu Obst	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing ^(2,4,8,g)) dazu Weizenbrötchen ^(a1,i,k)
mi 25.02.	Brokkoliremesuppe ^(a1,a1,f,g,i) dazu Weißkohl-Rohkost	Pikante Currywurst ⁽⁸⁾ mit Kartoffelpüree ^(a1,g) und Tomaten-Curry-Soße ^(a1,g,i,j) dazu Weißkohl-Rohkost	*Grießbrei ^(a1,g) mit einer Zucker- und Zimtmischung und dazu Pfirsichkompott	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico ^(a1,i,f,g)) dazu Dinkelbrot ^(a1,i,j,k,m)
do 26.02.	*Eiernesuppe ^(a1,a1,c) (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Porree und Blumenkohl) dazu Vollkornbrot ^(a1,a1,2,k)	Eieromelette ^(a1,a1,2,a,3,a,4,c,g,h) mit Rahmspinat ^(a1,a1,g) und Kartoffeln	Gemüse-Gouda-Stäbchen ^(a1,a1,c,g,i) (Kohlrabi, Mais, Sellerie und Broccoli) mit leichter Tomatensoße ^(a1,a1,c,g) und Kartoffeln (Schule 3 / Kita 2)	Salat „Venezia“ (Eisberg, Ruccola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons dazu Balsamicodressing ^(a1,i,f,g)) mit Roggenbrot ^(a1,a1,2)
fr 27.02.	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^(3,8,a1,i) hausgem. Quarkspeise ^(a1,3,4)	Seelachs im Backteig ^(a1,a1,d,i) mit Kräutersoße ^(a1,a1,g) und Gemüseris (Erbsen und Möhren) dazu hausgem. Quarkspeise ^(a1,3,4)	Eipatty mit Schnittlauch ^(a1,g) mit Blumenkohl in Sauce Hollandaise ^(a1,a1,c,f,g) und Kartoffeln dazu hausgem. Quarkspeise ^(a1,3,4)	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh- Kräuterdressing ^(a1,i,j,2,3,4,7))



Bitte beachten Sie die
Schließzeiten der
Einrichtungen in den
Winterferien!

Aktuelle Ferientermine

Sachsen-Anhalt	31.01. – 06.02.2026
Sachsen	09.02. – 20.02.2026
Thüringen	16.02. – 20.02.2026

Bestellschein

02.02. – 06.02.2026					
KW 6	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
09.02. – 13.02.2026					
KW 7	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
16.02. – 20.02.2026					
KW 8	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
23.02. – 27.02.2026					
KW 9	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
KW 10					
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—

X Abgabetermin bitte bis: 07.01.2026
Unterschrift:

Name:

Vorname:

Klasse:

Einrichtung / Hort:

KD.-Nr.:

So erkennen Sie unsere BIO-Kennzeichnung:

Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin!
Mit der BIO-Komponente, die mit dem BIO gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass durch ® DE-ÖKO geprüft wurde.

Unsere Kaltgerichte

(nur für Schulen)

Kontakt

Neue Werkstraße · 06712 Zeitz

Telefon 0 34 41 / 21 35 40

Bestell-Fax 0 34 41 / 21 35 43

E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de



Kinder Menüplan



01. FEBRUAR BIS
28. FEBRUAR 2026

Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinderverpflegung unseren Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Schüler und Kinder leisten.






Wir haben unsere Zulieferer verpflichtet, bei der Lebensmittelherstellung weitestgehend auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung noch in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und wurden herstellungsbedingt zugefügt.






Durch unsere Speisenplanung und Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. Dazu leistet das tägliche Mittagessen einen wesentlichen Beitrag. Wir haben auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine optimale Mittagsversorgung Ihres Kindes entspricht.






Wir wünschen Ihren Kindern einen Guten Appetit.

1. Zu- und Abbestellungen sind am Vortag bis 14:00 Uhr möglich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, E-Mail, Fax und unseren Anrufbeantworter außerhalb unserer Geschäftszeiten zu nutzen. Bitte hinterlassen Sie dabei: Kundennummer, Name des Kindes, Einrichtung und Zeitraum.
2. Bei Überweisung bitte immer Kunden- und Rechnungsnummer angeben.
3. Stützungen für die Essenversorgung der Kinder können nur gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcenter oder Sozialamt vorlegen.
4. Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
5. Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum angegebenen Termin an uns zurück.
6. Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.






* Vorschlag Krippenmenüs

KW 6 03.02. – 07.02.2026	
Mo	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat ^(g,i,j,k,c,6,2,4)  EG 662 kJ F 158 kcal F 11,14 g GF 3,1 g KH 10,73 g Z 3,11 g Z 3,12 g EW 1,24 g SZ 523 kJ
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze ^(a1,a,2,a3,a4,g)  EG 125 kcal F 3,2 g GF 2,9 g KH 21,9 g Z 214,9 g Z 3,1 g EW 0,08 g SZ 507 kJ
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a,7)  EG 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g Z 9,69 g EW 1,03 g SZ 507 kJ
Do	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^(c,g,i,j)  EG 607 kJ F 145 kcal F 11,73 g GF 2,75 g KH 6,63 g Z 3,83 g Z 3,12 g EW 0,66 g SZ 536 kJ
Fr	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,8,2,3,4,7)  EG 536 kJ F 6,52 g GF 1,23 g KH 12,33 g Z 3,44 g Z 4,79 g EW 1,12 g SZ 536 kJ

KW 9 24.02. – 28.02.2026	
Mo	2 Kasseler Scheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(b)  EG 419 kJ F 100 kcal F 4,8 g GF 8,9 g KH 8,9 g Z 3,2 g Z 4,7 g EW 1,2 g SZ 657 kJ
Di	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschrütze ^(a)  EG 157 kcal F 2,4 g GF 1,4 g KH 25,9 g Z 24,9 g Z 2,6 g EW 0,11 g SZ 766 kJ
Mi	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur ^(g,j,8,2,4)  EG 183 kcal F 9,4 g GF 3,7 g KH 9,7 g Z 2,9 g Z 5,9 g EW 1,5 g SZ 812 kJ
Do	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(4,8,a,a1,g,j)  EG 569 kJ F 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g Z 5,72 g EW 1,22 g SZ 812 kJ
Fr	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucolasalat und Hähnchenbrust ^(a,a1,a2,a3,a4,e,f,g,i,j,k)  EG 194 kcal F 2,4 g GF 1,4 g KH 21,9 g Z 0,6 g Z 8,6 g EW 0,33 g SZ 812 kJ

KW 7 10.02. – 14.02.2026	
Mo	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a,a1,c,g,i,j,2,3,4,7)  EG 808 kJ F 193 kcal F 14,3 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g Z 3,7 g EW 3,67 g SZ 641 kJ
Di	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(c,g,i,j,8,c,6,2,3,4,7)  EG 153 kcal F 11,9 g GF 3,2 g KH 9,8 g Z 2,9 g Z 3,3 g EW 1,2 g SZ 507 kJ
Mi	2 Kasseler Scheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(b)  EG 100 kcal F 4,8 g GF 1,9 g KH 8,8 g Z 3,2 g Z 4,7 g EW 1,2 g SZ 507 kJ
Do	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat ^(a1,a,a2,a3,a4,f,g,i,j,4)  EG 561 kJ F 134 kcal F 6,2 g GF 0,5 g KH 12,9 g Z 3,7 g Z 7,1 g EW 0,94 g SZ 624 kJ
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,g,8,4)  EG 170 kcal F 10,17 g GF 2,71 g KH 11,47 g Z 3,13 g Z 3,73 g EW 1,15 g SZ 624 kJ

Mo		
Di		
Mi		
Do		
Fr		

KW 8 17.02. – 21.02.2026	
Mo	2 Boulettes mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(7,8,c,a,a1,c)  EG 515 kJ F 123 kcal F 6,9 g GF 1,6 g KH 12,9 g Z 4,1 g Z 4,9 g EW 1,4 g SZ 569 kJ
Di	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^(a,g,a1,8,4)  EG 569 kJ F 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g Z 5,72 g EW 1,22 g SZ 569 kJ
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a,a1,7)  EG 507 kJ F 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g Z 9,69 g EW 1,03 g SZ 507 kJ
Do	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,g,a1,4)  EG 557 kJ F 133 kcal F 6,39 g GF 1,2 g KH 13,01 g Z 3,04 g Z 5,16 g EW 1,19 g SZ 624 kJ
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a,a1,a2,d,i,j,k,7)  EG 624 kJ F 149 kcal F 6,4 g GF 1,2 g KH 13,9 g Z 8,5 g Z 8,5 g EW 0,9 g SZ 624 kJ

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

Nährwertangaben pro 100 g / ml:

EG - Energiegehalt, F - Fette, GF - Gesättigte Fette, KH - Kohlenhydrate, Z - Zucker, EW - Eiweiß, SZ - Salz

(A) - Alkohol; (B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch;
(1) - mit Geschmacksverstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel;
(3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff;
(5) - mit Süßstoff; (6) - mit Phosphat; (7) - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

kennzeichnungspflichtige Allergene:

a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste;
a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse;
f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie;
j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Zertifiziert durch

