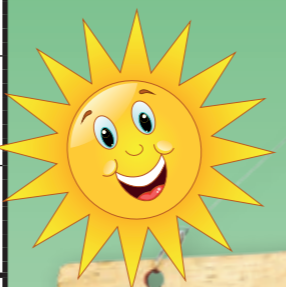


# Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
fr 01.05.	<b>Tag der Arbeit</b>			
mo 04.05.	Gemüsevorsuppe <sup>EG</sup> mit Milchreis <sup>EG</sup> mit Pfirsichkompott und einer Zucker- und Zimt Mischung	Schweinegeschnetzeltes <sup>EG</sup> mit Pilzen dazu Vollkornreis <sup>EG</sup>	*Gabelspaghetti <sup>EG</sup> mit Tomaten-Basilikumsoße <sup>EG</sup>	„Chinesischer Salat“ (gem. Salat mit Sojakeim, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <sup>EG</sup> ) dazu Weizenbrötchen <sup>EG</sup>
di 05.05.	Hühner-Nudel-Suppe (Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl) <sup>EG</sup> dazu Vollkornbrot <sup>EG</sup> und Obst	*Fischnuggets (Seelachsfilet <sup>EG</sup> ) mit Petersiliensoße <sup>EG</sup> und Gemüseris <sup>EG</sup> dazu Obst	Buntes Gemüseragout (Erbsen, Karotten, Mais, Paprika) <sup>EG</sup> mit Kräuterspätzle <sup>EG</sup> dazu Obst	„Italienischer“ Salat (Romana, Champignons, Tomate, Crouton's, Hähnchenbrust und Balsamicodressing <sup>EG</sup> ) mit Roggenbrot <sup>EG</sup>
mi 06.05.	Erbseneintopf (mit Wursteinlage, Kartoffelwürfel) <sup>EG</sup> dazu Weißkohl-Rohkost	*Geflügelrikadelle <sup>EG</sup> mit Soße <sup>EG</sup> , Möhengemüse und Kartoffeln dazu Weißkohl-Rohkost	Zucchini-Möhren-Puffer <sup>EG</sup> mit Kräutersoße <sup>EG</sup> und BIO-Reis dazu Weißkohl-Rohkost	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke, Ei dazu Hähnchen & American Dressing <sup>EG</sup> ) dazu Vollkornbrot <sup>EG</sup>
do 07.05.	Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) <sup>EG</sup> mit Geflügelwienerei <sup>EG</sup>	*Nudeln <sup>EG</sup> mit Tomatensoße mit Würstwürfeln <sup>EG</sup>	Vorsuppe Reissuppe <sup>EG</sup> Quarkkeulen <sup>EG</sup> mit Apfelsüß <sup>EG</sup>	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <sup>EG</sup> ) mit Vitaminbrot <sup>EG</sup>
fr 08.05.	Blumenkohleintopf mit Kartoffelstückchen <sup>EG</sup> dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>EG</sup>	Chili Sin Carne (mit Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Zwiebeln) <sup>EG</sup> mit Reis dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>EG</sup>	*Ei-Patty <sup>EG</sup> mit Rahmspinat <sup>EG</sup> und Kartoffeln dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>EG</sup>	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing <sup>EG</sup> ) dazu Weizenbrot <sup>EG</sup>
mo 11.05.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen <sup>EG</sup>	*Hühnerfriske <sup>EG</sup> dazu Kartoffeln	Bunte Nudeln <sup>EG</sup> mit Käse-Sahne-Soße <sup>EG</sup>	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Periwiebeln, Hähnchenbruststreifen dazu Americandressing <sup>EG</sup> ) mit Weizenbrot <sup>EG</sup>
di 12.05.	Reissuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) <sup>EG</sup> dazu Obst	*Tomaten-Kräuter-Sahnesoße <sup>EG</sup> mit Farfalle <sup>EG</sup> dazu Obst	Rote-Bete-Medallions <sup>EG</sup> mit Petersiliensoße <sup>EG</sup> und Vollkornreis <sup>EG</sup> dazu Obst	„Chesalot“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing <sup>EG</sup> ) dazu Vollkornbrot <sup>EG</sup>
mi 13.05.	*Tomatensuppe mit Würstwürfel und Reis <sup>EG</sup> dazu Rotkohl-Rohkost	Römerbraten (vom Schwein) mit Soße <sup>EG</sup> dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Veg. Frühlingsröllchen (Weißkohl, Porree, Karotten) <sup>EG</sup> mit Sojasoße <sup>EG</sup> und Kurkumareis dazu Rotkohl-Rohkost	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen und Ei mit Jogh.-Kräuterdressing <sup>EG</sup> ) dazu Weizenbrötchen <sup>EG</sup>
do 14.05.	<b>Christi Himmelfahrt</b>			
fr 15.05.	Geflügelbratwurst <sup>EG</sup> mit Soße <sup>EG</sup> dazu Bayrisch Kraut <sup>EG</sup> und Kartoffeln Milchdessert <sup>EG</sup>	*Ei-Patty <sup>EG</sup> mit Kartoffeln und Gurkensalat <sup>EG</sup> dazu Milchdessert <sup>EG</sup>		
mo 18.05.	Pichelsteiner Eintopf (mit Geflügel, Porree, Karotten, Wirsingkohl, Kartoffeln) <sup>EG</sup>	*Gabelspaghetti <sup>EG</sup> mit Sauce Bolognese (Zwiebeln, Tomatenwürfel) <sup>EG</sup>	Gemüse-Vollkornreis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) <sup>EG</sup> mit leichter Kräutersoße <sup>EG</sup>	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsam) <sup>EG</sup> dazu Weizenbrötchen <sup>EG</sup>
di 19.05.	*Gemüseterrine (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Kartoffelwürfel) <sup>EG</sup> dazu Obst	Kartoffelpüree <sup>EG</sup> mit Linsenbolognese <sup>EG</sup> dazu Obst	Reisvorsuppe <sup>EG</sup> Grießbrei <sup>EG</sup> mit Mandarinen-Kompott, Obst	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing <sup>EG</sup> ) und eine Scheibe Roggenbrot <sup>EG</sup>

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mi 20.05.	Kohlrabi-cremesuppe <sup>EG</sup> dazu Vollkornbrot <sup>EG</sup>	*Fischli (aus Seefisch) <sup>EG</sup> mit Dillsöße <sup>EG</sup> dazu Vollkornreis <sup>EG</sup> und Weißkohl-Rohkost	Tortellini mit veg. Füllung <sup>EG</sup> und Käserahmsöße <sup>EG</sup> dazu Weißkohl-Rohkost	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing <sup>EG</sup> ) mit Vollkornbrot <sup>EG</sup>
do 21.05.	Gemüsevorsuppe Quarkkeulen <sup>EG</sup> dazu Soße mit Vanillegesmack <sup>EG</sup>	Bayr. Leberkäse <sup>EG</sup> mit Soße <sup>EG</sup> dazu Mischgemüse (Karotten, Erbsen) <sup>EG</sup> und Kartoffeln	*Vegetarischer Möhreeneintopf mit Kartoffelstückchen <sup>EG</sup> und Petersilie	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing <sup>EG</sup> ) dazu Weizenbrötchen <sup>EG</sup>
fr 22.05.	Putengulasch (mit Pilzen) <sup>EG</sup> dazu Gemüseris <sup>EG</sup> und Milchdessert <sup>EG</sup>	Gebratene Bockwurst <sup>EG</sup> mit Tomatensoße <sup>EG</sup> und Kartoffelpüree <sup>EG</sup> dazu Milchdessert <sup>EG</sup>	*veg. Schnitzel <sup>EG</sup> mit BIO-Mischgemüse <sup>EG</sup> und Soße <sup>EG</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>EG</sup> Milchdessert <sup>EG</sup>	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <sup>EG</sup> ) dazu Weizenbrot <sup>EG</sup>
mo 25.05.	<b>Schöne Pfingsten</b>			
di 26.05.	Kohlrabi-Möhreneintopf <sup>EG</sup>	*Ei-Patty <sup>EG</sup> mit Rahmspinat <sup>EG</sup> und Kartoffeln	Gemüsevorsuppe <sup>EG</sup> Milchnudeln in Soße mit Vanillegesmack <sup>EG</sup>	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing <sup>EG</sup> ) dazu Roggenbrot <sup>EG</sup>
mi 27.05.	*Kartoffelsuppe (Porree und Karotten) <sup>EG</sup> mit Geflügelwienerei <sup>EG</sup> dazu Rotkohl-Rohkost	Königsberger Klopse (Schwein) mit Kapernsoße <sup>EG</sup> und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Gemüse-Vollkornnudelpfanne <sup>EG</sup> mit Pikanter Soße <sup>EG</sup> dazu Rotkohl-Rohkost	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsam) <sup>EG</sup> dazu Weizenbrot <sup>EG</sup>
do 28.05.	*Reissuppe (Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Fleischklößchen) <sup>EG</sup> dazu Vollkornbrot <sup>EG</sup> und Obst	Hähnchenschnitzel <sup>EG</sup> mit Soße <sup>EG</sup> dazu Apfelrotkohl <sup>EG</sup> und Kartoffeln, Obst	Gemüsebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) <sup>EG</sup> in Sahnesoße <sup>EG</sup> dazu BIO-Reis und Obst	Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing <sup>EG</sup> ) dazu Vollkornbrot <sup>EG</sup>
fr 29.05.	Graupensuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Kasserelfleisch <sup>EG</sup> dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>EG</sup>	*Seelachs im Backteig <sup>EG</sup> mit Butter-Zitronensoße <sup>EG</sup> und Kartoffelpüree <sup>EG</sup> dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>EG</sup>	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken <sup>EG</sup> dazu hausgem. Joghurtspeise <sup>EG</sup>	Bunter Obststeller mit Soße mit Vanillegesmack <sup>EG</sup> und Zwieback <sup>EG</sup>



**Bitte beachten Sie**  
die Schließzeiten der Einrichtungen  
bezüglich der Ferien und des Brückentages  
am 15.05.2026!

## Aktuelle Ferientermine

Sachsen-Anhalt	15.05. + 25.05. – 29.05.2026
Sachsen	15.05.2026
Thüringen	15.05.2026

### 01.05.2026

KW 18	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—

### 04.05. – 08.05.2026

KW 19	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—

### 11.05. – 15.05.2026

KW 20	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—

### 18.05. – 22.05.2026

KW 21	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—

### 25.05. – 29.05.2026

KW 22	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—

X Abgabetermin bitte bis: 27.03.2026  
Unterschrift:

Name:

Vorname:


Klasse:

KD.-Nr.:

Einrichtung / Hort:

## 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 Speiseplanung und Speiserherstellung 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.

- 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.
- Bei Überweisung bitte immer Kunden- und Rechnungsnummer angeben.
- Stützungen für die Essenversorgung der Kinder können nur gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcenter oder Sozialamt vorlegen.
- Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
- Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum angegebenen Termin an uns zurück.
- 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

## Informationen zu Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiseversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

### Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Ia Weizen, Ib Roggen, Ic Gerste, Id Hafer, Ie Dinkel, If Kamut, II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, VIIIa Mandeln, VIIIb Haselnüsse, VIIIc Walnüsse, VIId Chachewalnüsse, VIIf Pekannüsse, VIIf Paranüsse, VIIf Pistazien, VIIf Macadamia- oder Queenslandnüsse, VIIf Pinienkerne, IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Natriumpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

### Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Nitritpökelsalz und Nitrat 5) mit Phosphat 6) mit Geschmacksverstärker 7) geschwefelt 8) mit Nitrat 9) mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 10) geschwärzt 11) gewachst 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig 14) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 15) enthält eine Phenylalaninquelle (theoretisch nur relevant für Personen mit PKU-Erkrankung und bei Verwendung des Süßstoffes Aspartam) 16) alkoholhaltig 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 18) flüssig gewürzt \*\* Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.





# Kinder Menüplan




KW 18	01.05.2026	
Mo		
Di		
Mi		
Do		
Fr		

KW 19	04.05. – 08.05.2026	
Mo	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 754 kJ 180 kcal F 12,26 g GF 2,8 g KH 13,9 g Z 4,3 g EW 3,9 g SZ 1,4 g
Di	Chicken Nuggets mit Sweet-Chilli-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 808 kJ 193 kcal F 1,4 g GF 0,2 g KH 40,9 g Z 6,6 g EW 3,7 g SZ 3,7 g
Mi	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv)</sup>	EG 712 kJ 170 kcal F 10,9 g GF 2,7 g KH 11,9 g Z 3,1 g EW 3,7 g SZ 1,2 g
Do	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat, Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 515 kJ 123 kcal F 6,9 g GF 1,6 g KH 12,9 g Z 4,1 g EW 4,9 g SZ 1,4 g
Fr	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv)</sup>	EG 595 kJ 142 kcal F 6,4 g GF 2,5 g KH 14,9 g Z 2,3 g EW 6,4 g SZ 1,4 g

KW 20	11.05. – 15.05.2026	
Mo	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 389 kJ 93 kcal F 2,6 g GF 0,2 g KH 12,9 g Z 3,6 g EW 4,6 g SZ 1,3 g
Di	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 703 kJ 168 kcal F 11,9 g GF 1,9 g KH 12,9 g Z 3,2 g EW 4,3 g SZ 1,2 g
Mi	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn. <sup>(lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 607 kJ 145 kcal F 12,9 g GF 2,8 g KH 16,6 g Z 3,8 g EW 3,1 g SZ 0,66 g
Do		
Fr		

KW 21	18.05. – 22.05.2026	
Mo	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 1,9 g KH 8,9 g Z 3,2 g EW 4,7 g SZ 1,2 g
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 276 kJ 66 kcal F 1,9 g GF 0,8 g KH 6,5 g Z 2,3 g EW 6,6 g SZ 0,8 g
Mi	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 808 kJ 193 kcal F 1,4 g GF 0,2 g KH 40,9 g Z 6,6 g EW 3,7 g SZ 3,7 g
Do	Gebratenes Schnitzel auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 419 kJ 100 kcal F 2,9 g GF 0,3 g KH 13,9 g Z 4,1 g EW 5,9 g SZ 1,4 g
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup> und Weizenbrot <sup>(a,lv)</sup>	EG 691 kJ 165 kcal F 5,5 g GF 1,9 g KH 12,9 g Z 2,1 g EW 8,3 g SZ 1,4 g

KW 22	25.05. – 29.05.2026	
Mo		
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 523 kJ 125 kcal F 2,8 g GF 1,7 g KH 21,9 g Z 14,9 g EW 3,9 g SZ 0,8 g
Mi	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,3 g KH 18,9 g Z 1,7 g EW 9,7 g SZ 1,4 g
Do	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn. <sup>(lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 607 kJ 145 kcal F 12,9 g GF 2,8 g KH 16,6 g Z 3,8 g EW 3,1 g SZ 0,66 g
Fr	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur <sup>(a,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv,lv)</sup>	EG 536 kJ 128 kcal F 6,52 g GF 1,23 g KH 12,33 g Z 3,44 g EW 4,79 g SZ 1,12 g

**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.

*Nährwertangaben pro 100 g / ml:*  
EG - Energiegehalt, F - Fett, GF - Gesättigte Fette, KH - Kohlenhydrate, Z - Zucker, EW - Eiweiß, SZ - Salz  
**Marktbedingte Änderungen vorbehalten.**



Zertifiziert durch