

Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 01.06.	Kartoffelgulasch (mit Paprika und Karotten) ^{VLUX}	*Buntes Eierfrikassee (mit Möhren, Erbsen) dazu Kartoffeln	Bunte Nudeln ^{la} mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße ^{VL2}	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing) ^{la,VLUX} mit Vollkornbrot ^{la,VLUX}
di 02.06.	Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen ^{la,VLUX} und Geflügelwieners ^{la,VLUX,X1}	Sahne-Lachs-Soße mit Blattspinat ^{la,VL,VI} und Reis	*Balkan-Nudelpfanne mit Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen ^{la} und pikanter Tomatensoße ^{la,VLUX}	*Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchdressing) ^{la,VLUX,S3,2,1,9} dazu Weizenbrötchen ^{la,VLUX}
mi 03.06.	Gemüsevorsuppe ^{la,2} Milchreis ^{VI} mit Zucker- und Zimtmischung dazu Pfirsichkompott	*Hähnchengeddelchen ^{la} (Schule: Hähnchenschenkel) mit Soße ^{la,VI} und Mischgemüse ^{la,VL,VLUX} dazu Kartoffeln und Weißkraut-Rohkost	Gemüseintopf mit Eierstich (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) ^{VLUX} dazu Weißkraut-Rohkost	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt Dressing) ^{la,VLUX,S3,2,1,9} dazu Weizenbrot ^{la,VLUX}
do 04.06.	Nudel-Gemüse-Vorsuppe Hefekloße ^{la,VI} mit heißer Heidelbeerssoße ^{la,la,lc,k,d,VL,VI,2}	Schweinegulasch „Ungarische Art“ ^{la,1,5} mit Makkaroni ^{la,VL,VLUX,XIII}	*Gemüsefrikadelle (mit Möhren, Erbsen, Mais) ^{la,VLUX} dazu Tomatensoße ² und Kartoffelpüree ^{VL2} mit BIO-Obst	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucicola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Croutons, Balsamicodressing) ^{la,VLUX} mit Roggenbrot ^{la,VL}
fr 05.06.	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch ^{la,VLUX,S2} mit Milchdessert ^{VI}	Schweineschnitzel ^{la,1,5} „Wiener Art“ mit Soße ^{la,VI} dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln dazu Milchdessert ^{VI}	*Brokkoli-Knusper-Nuggets ^{la,lc,k,VL,VLUX} mit Kräutersoße ^{la,VL,VI,2} und Kartoffelpüree ^{VL2} dazu Milchdessert ^{VI}	*Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Fenchdressing) ^{la,VLUX,S3,2,1,9} mit Vollkornbrot ^{la,VLUX}
mo 08.06.	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen und Schnittlauch	*Putengeschnetzeltes (Pilze und Zwiebeln) ^{la,3} mit Gemüsereis (Erbsen, Karotten) ^{IX}	Hörnchennudeln ^{la,VL,VI} mit Tomatensoße „Napoli“ ^{la,VL,2}	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing) ^{la,VLUX,S3,2,1,9} mit Vitaminbrot ^{la,VL,VLUX,XIII}
di 09.06.	*Grießbrei mit Vanillegeschmack ^{la,la,lc,k,d,VL,VI,2} und Fruchtcocktail ² , Obst	Schweinegulasch ^{la,VL,1,5} dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln, Obst	Gemüse-Knusper-Dinos (mit Erbsen, Karotten, Blumenkohl) ^{la,VL,VLUX} dazu Sahnesoße ^{la,VL,VLUX} und Reis, Obst	Chinesischer Salat (gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Fenchdressing) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9} dazu Weizenbrötchen ^{la,VLUX}
mi 10.06.	Nudelsuppe (Vorsuppe) ^{la,VL,VLUX} Eierkuchen ^{la,VL,VI} mit Apfelmus ³	Gekochte Eier ^{III} in Senfsoße ^{la,VL,VL,VLUX} mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	*Kohlrabi-Medaillons in Kräutersoße ^{la,VL,VI,2} mit Vollkornreis ^{la,VL,lc,k} dazu Rotkohl-Rohkost	*Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke, Ei dazu Hähnchen & American Dressing) ^{la,VL,VLUX} mit Weizenbrot ^{la,VL}
do 11.06.	Fischburger ^{la,VL,VL,VLUX,XI} mit Dillssoße ^{la,VL,VI} dazu Kartoffeln	*Gehacktestippen ^{la,VL,VLUX} mit Kartoffelpüree ^{VL2} dazu Gewürzgurkenstreifen ¹⁵	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti ^{la,VL,VLUX,XIII} dazu BIO-Obst	*Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt Dressing) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9} mit Dinkelbrot ^{la,VL,VLUX,XIII}
fr 12.06.	herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch ^{la,VL,S3,1} dazu hausgem. Joghurtspeise ^{VI}	Panierte Jagdwurstscheibe ^{la,VL,VLUX,S3,1} mit Nudeln ^{la,VL,VI} und Tomatensoße ^{la,VL,VI,2} dazu hausgem. Joghurtspeise ^{VI}	*Pikanter Kräuterquark ^{VI} mit Petersilienkartoffeln dazu hausgem. Joghurtspeise ^{VI}	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9}
mo 15.06.	Kichererbsensuppe ^{IX} mit Paprika, Tomate und Zwiebeln	Fleischbällchen ^{la,VL,1,5} Tomaten-Mozzarella-Soße ^{VL2} Vollkornreis	*Vollkornnudeln ^{la} mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße ^{la,VL,VI,2}	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt Dressing) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9} dazu Vollkornbrot ^{la,VLUX}
di 16.06.	*Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch ^{la,VL,2} Vollkornbrot ^{la,VL,VLUX} und Obst	Geflügelrikadelle ^{la,VL,VI} mit Spinat ^{la,VL,VI} und Kartoffeln dazu Obst	Möhrenschnitzel ^{la,VL,VL,VLUX} mit Currysoße ^{la,VL,VL,VLUX} und BIO-Reis dazu Obst	*Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchdressing) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9} dazu Weizenbrötchen ^{la,VLUX}
mi 17.06.	Brokkolicremesuppe ^{la,VL,VL,VLUX} dazu Weißkohl-Rohkost	Pikante Currywurst ^{4,5} mit Kartoffelpüree ^{VL2} und Tomaten-Curry-Soße ^{la,VLUX,2} dazu Weißkohl-Rohkost	*Grießbrei ^{la,VI} Zucker- und Zimtmischung dazu Pfirsichkompott	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse, Balsamico) ^{la,VL,VLUX} dazu Dinkelbrot ^{la,VL,VLUX,XIII}

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
do 18.06.	*Eiermuschelsuppe (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Porree und Blumenkohl) ^{la,VLUX} dazu Vollkornbrot ^{la,VL,VLUX}	Eieromelette mit Rahmspinat ^{la,VI} und Kartoffeln	Gemüse-Gouda-Stäbchen ^{la,VL,VL,VLUX} mit leichter Tomatensoße ^{la,VL} und Kartoffeln	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucicola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Couts, Balsamicodressing) ^{la,VL,VLUX} mit Roggenbrot ^{la,VL}
fr 19.06.	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{la,VL,2} dazu hausgem. Quarkspeise ^{VI,2,1}	Seelachs in Backteig ^{la,VL,2} mit Kräutersoße ^{la,VL,VI,2} und Gemüsereis (Erbsen, Möhren) ^{VI} dazu hausgem. Quarkspeise ^{VI,2,1}	Blumenkohl in Sauce Hollandaise ^{la,VL,VI,VI} und Kartoffeln hausgem. Quarkspeise ^{VI,2,1}	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh-Kräuter Dressing) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9}
mo 22.06.	Linsensuppe mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch ^{la,VL,S3,1} dazu Vollkornbrot ^{la,VL,VLUX}	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne (Karotte, Zucchini und Porree) ^{la,VL,VL,VLUX} mit Vollkornreis ^{la,VL,lc,k}	*Vollkornnudeln ^{la} mit BIO-Brokkolirahmssoße ^{la,VL,VLUX}	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing) ^{la,VL,VLUX} dazu Vollkornbrot ^{la,VLUX}
di 23.06.	*Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen dazu Obst	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese ^{la,VL,VL,2} dazu Obst	vegane Falafelbällchen (Kichererbsen) ^{la,VL,VL,VLUX,X} mit Sahnesoße ^{la,VL,VLUX} und Reis, Obst	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt Dressing) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9} dazu Weizenbrot ^{la,VL}
mi 24.06.	*Perlgräupchensuppe mit Kaserelfleisch dazu Rotkohl-Rohkost	Reisvorsuppe ^{IX} Eierkuchen ^{la,VL,VI} dazu Soße mit Vanillegeschmack ^{la,VL,VI,2}	blumenkohl-Käse-Bratling ^{la,VL,2} mit Rahmssoße ^{la,VL,VI} und Reis, Rotkohl-Rohkost	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuter Dressing) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9} dazu Weizenbrötchen ^{la,VL}
do 25.06.	*Puddingsuppe mit Schokogeschmack ^{VI} dazu Zwieback ^{la}	Schichtkohl (Schweinehackfleisch und Weißkraut) in Soße ^{la,VL,1,5} mit Kartoffeln	Spinat-Knuspermedaillon ^{la,la,VL,VL,VL,VLUX,XIII} in Rahmssoße ^{la,VL,VI} dazu Kartoffelpüree ^{VL2}	*Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt Dressing) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9} dazu Vollkornbrötchen ^{la,VL,VLUX}
fr 26.06.	Bauerngulasch (Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel) ^{la,VL,VLUX,S3,1} mit Möhrengemüse ^{la,VL,VLUX} und Kartoffeln dazu Milchdessert ^{VI}	*Seelachsfilet in Backteig ^{la,VL,VLUX} mit Senfsoße ^{la,VL,VL,VLUX} dazu Kartoffelpüree ^{VL2} und Milchdessert ^{VI}	vegetarische Linsenbolognese (Möhren, Broccoli, Sellerie und Mais) ^{IX} mit Makkaroni ^{la,VL,VLUX,XIII}	*Portugiesischer Salat“ (gem.Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Fenchdressing) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9} dazu Roggenbrot ^{la,VL}
mo 29.06.	Gemüsevorsuppe ^{la,2} Milchreis ^{VI} mit einer Zucker- und Zimtmischung und Apfelmus ³	Schweinegeschnetzeltes ^{la,VL,S2} mit Pilzen dazu Vollkornreis ^{la,VL,lc,k}	*Gabelspaghetti ^{la,VL,VL,VLUX,XIII} mit Tomaten-Basilikumssoße ^{la,VL,VI}	*Chinesischer Salat“ (gem.Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Fenchdressing) ^{la,VL,VLUX,S3,2,1,9} dazu Weizenbrötchen ^{la,VLUX}
di 30.06.	Hühner-Nudel-Suppe (Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl) ^{la,VL,VL,VLUX,XIII} dazu Vollkornbrot ^{la,VL,VLUX} und Obst	*Fischnuggets (Seelachsfilet) ^{la,VL} mit Petersilienssoße ^{la,VL,VL,VLUX} und Gemüsereis ^{VI} dazu Obst	Buntes Gemüseragout (Erbsen, Karotten, Mais, Paprika) ^{la,VL,VL,VLUX} mit Kräuterspätzle ^{la,VL,VI} dazu Obst	*Italienischer“ Salat Romana, Champignons, Tomate, Croutons, Hähnchenbrust und Balsamicodressing) ^{la,VL,VL,VL,VLUX,X3} mit Roggenbrot ^{la,VL}



Wir wünschen allen Kindern einen schönen Kindertag.

Das Team der Burgenlandküche

Aktuelle Ferientermine

Sachsen-Anhalt 06.07. – 14.08.26
 Sachsen 06.07. – 14.08.26
 Thüringen 06.07. – 14.08.26


X Abgabetermin bitte bis: 05.05.2026
 Unterschrift:

01.06. – 05.06.2026					
KW 23	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
08.06. – 12.06.2026					
KW 24	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
15.06. – 19.06.2026					
KW 25	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
22.06. – 26.06.2026					
KW 26	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
29.06. – 30.06.2026					
KW 27	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

Name: _____ Vorname: _____
 Klasse: _____
 Einrichtung / Hort: _____
 KD.-Nr.: _____

Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinderbetreuung 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.
- Stützung 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.






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








KW 23 01.06. – 05.06.2026	
Mo	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur 
Di	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur 
Mi	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur 
Do	gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat 
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur 

KW 24 08.06. – 12.06.2026	
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur 
Di	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur 
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken 
Do	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur 
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur 

KW 25 15.06. – 19.06.2026	
Mo	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur 
Di	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze 
Mi	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur 
Do	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur 
Fr	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucola und Hähnchenbrust 

KW 26 22.06. – 26.06.2026	
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur 
Di	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn. 
Mi	Grießspeise mit Zucker- und Zimtmischung dazu Pfirsichkompott 
Do	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf 
Fr	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe (vom Schein) 

KW 27 29.06. – 30.06.2026	
Mo	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur 
Di	Chicken Nuggets mit Sweet-Chilli-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur 
Mi	
Do	
Fr	

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 - Fette, GF - Gesättigte Fette, KH - Kohlenhydrate, Z - Zucker, EW - Eiweiß, SZ - Salz
Marktbedingte Änderungen vorbehalten.



Zertifiziert durch