

Speisenplan - Schulen: Woche vom 24.11.2025 bis 28.11.2025					
Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Puten-Paprika-Mais- Geschnetzeltes(g) mit Kartoffelbrei(g); dazu Salat	Apfelmöhren(a,c,g) mit Apfelmus	Hörnchen-Nudeln(a) alla Carbonara(c,g) (mit ger. Speck beigestellt(1,2,3,4)) & frischer Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Maisgemüse & Kartoffeln	Chicken Nuggets (aus Hähnchen- Brustfilet)(a), dazu Gemüse-Tomaten- Reis; dazu frischer Salat
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Puten-Paprika-Mais- Geschnetzeltes(g) mit Kartoffelbrei(g); dazu Salat	Apfelmöhren(a,c,g) mit Apfelmus	Hörnchen- Nudeln(a) "Napoli" & frischer Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Maisgemüse & Kartoffeln	Chicken Nuggets (aus Hähnchen- Brustfilet)(a), dazu Gemüse-Tomaten- Reis; dazu frischer Salat
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Gemüsefrikadelle mit Soße & Couscous(a); dazu Salat	Kürbiskernröstis(5) mit buntem Rahm- Gemüse(g); dazu Salat	Hörnchen- Nudeln(a) "Napoli" & frischer Salat	Kartoffeln mit Bunten- Gemüse & frischer Salat	Gemüse-Tomaten-Reis mit Gemüse- Kartoffelbällchen & Frischkäsefüllung(g); dazu
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Kohlrabi-Cremesuppe mit Karottenstückchen	Frucht-Joghurt(5,g)	Selbst gebackener Kuchen(a,c,g)	Pudding(g)
Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;					

Speisenplan - Schulen: Woche vom 01.12.2025 bis 05.12.2025					
Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hörnchen-Nudeln(a) mit Hackfleischsoße & Karottenwürfel; dazu Salat	Puten-Curry- Geschnetzeltes (Pute, Paprika,Mais)(g) mit Reis; dazu frischer Salat	Kaiser - Schmarrn(a,c,g) mit Apfelmus	Leberkäse(1,2,3,5) mit Soße & Kartoffelbrei(g); dazu Salat	Nudeln Tricolore(a) mit Broccoli-Stückchen & Tomaten- Sahnesauce(g); Parmesankäse beigestellt(g)
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hörnchen-Nudeln(a) mit Hackfleischsoße & Karottenwürfel; dazu Salat	Puten-Curry- Geschnetzeltes (Pute, Paprika,Mais)(g) mit Reis; dazu frischer Salat	Kaiser - Schmarrn(a,c,g) mit Apfelmus	Geflügel- Fleischkäse(1,2,3,5) mit Soße & Kartoffelbrei(g); dazu Salat	Nudeln Tricolore(a) mit Broccoli-Stückchen & Tomaten- Sahnesauce(g); Parmesankäse beigestellt(g)
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Nudeln(a) mit Karottenstückchen, Tomatensoße; dazu Salat	vegetarische Maultaschen(a,c) mit Curry-Soße & Gemüse; dazu frischer Salat	Kartoffelgratin(g) & Buntes Gemüse; dazu frischer Salat	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelbrei(g) & Soße	Vollkorn-Nudeln(a) mit Broccoli-Stückchen & Tomaten- Sahnesauce(g); Parmesankäse beigestellt(g)
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	Frische Früchte	Pudding(g)	Kohlrabi-Creme- Suppe	Frucht-Joghurt(5,g) mit Müsli(a)	Pudding(g)
Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;					

Speisenplan - Schulen: Woche vom **08.12.2025** bis **12.12.2025**

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Käse-Spätzle(a,c,g) mit Soße & frischer Salat	Hackfleisch-"Küchle" aus Schweine- Fleisch(5,a,c) mit Blaukraut, Salzkartoffeln	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) & Kartoffelsalat(i,j)	Ravioli mit Käse & Spinatfüllung(a,g), dazu Tomatensoße & frischer Salat	Gemüse- Rindfleischgulasch (Karotten, Mais, Zucchini, Paprika, Rindfleisch, Tomaten), Reis
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Käse-Spätzle(a,c,g) mit Soße & frischer Salat	Hackfleisch-"Küchle" aus Geflügel- Fleisch(5,a,c) mit Blaukraut, Salzkartoffeln;	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) & Kartoffelsalat(i,j)	Ravioli mit Käse & Spinatfüllung(a,g), dazu Tomatensoße & frischer Salat	Gemüse- Rindfleischgulasch (Karotten, Mais, Zucchini, Paprika, Rindfleisch, Tomaten), Reis
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Käse-Spätzle(a,c,g) mit Soße & frischer Salat	Gemüsefrikadelle mit Blaukraut & Soße	Gemüsebällchen (aus Kartoffeln, Gemüse, Käse)(g) mit Kartoffelsalat(i,j)	Ravioli mit Käse & Spinatfüllung(a,g), dazu Tomatensoße & frischer Salat	Gemüse-"Gulasch" (Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Tomaten), Reis
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Pudding(g)	Kartoffel-Suppe	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 15.12.2025 bis 19.12.2025					
Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Ravioli mit Käse & Spinatfüllung(a,g), dazu Tomatensoße & frischer Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Kartoffeln & Salat	Schaschlikpfanne (Putenfleisch) mit Reis & frischer Salat	Rigatoni mit Kräuter- Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Herzolinos dazu Ratatouille aus Zucchini, Karotten, Tomaten
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Ravioli mit Käse & Spinatfüllung(a,g), dazu Tomatensoße & frischer Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Kartoffeln & Salat	Schaschlikpfanne (Putenfleisch) mit Reis & frischer Salat	Rigatoni mit Kräuter- Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Herzolinos dazu Ratatouille aus Zucchini, Karotten, Tomaten
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Ravioli mit Käse & Spinatfüllung(a,g), dazu Tomatensoße & frischer Salat	Gemüsebällchen (aus Kartoffeln, Gemüse, Käse)(g) dazu Maisgemüse & Salat;	Gemüse- Schaschlikpfanne (vegetarisch) mit Bulgur & frischer Salat	Rigatoni mit Kräuter- Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Herzolinos dazu Ratatouille aus Zucchini, Karotten, Tomaten
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)
Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;					

Speisenplan - Schulen: Woche vom 22.12.2025 bis 26.12.2025

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Fischfilet im Backteig(a,d) mit Zitronen- Kräutersahnesoße(g) & Kartoffeln	Nudeln Tricolore(a) mit Tomatensauce & Zucchini-Stückchen; geriebener Käse beigestellt(g); dazu frischer Salat	Heilig- Abend	1ter	2ter
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Fischfilet im Backteig(a,d) mit Zitronen- Kräutersahnesoße(g) & Kartoffeln	Nudeln Tricolore(a) mit Tomatensauce & Zucchini-Stückchen; geriebener Käse beigestellt(g); dazu frischer Salat	Heilig- Abend	Weihnachts-	Weihnachts-
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Bulgur(a) mit Bunten- Gemüse in Kräutersahnesoße & frischer Salat	Nudeln Tricolore(a) mit Tomatensauce & Zucchini-Stückchen; geriebener Käse beigestellt(g); dazu frischer Salat	Heilig- Abend	Tag	Tag
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	Frucht-Joghurt(5,g) mit Müsli(a)	Pudding(g)			

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 29.12.2025 bis 02.01.2026					
<i>Menü</i>	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	wir	wünschen			
			allen	einen	Guten
	Rutsch	in das Jahr	2026!!!		
Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;					

Speisenplan - Schulen: Woche vom **05.01.2026** bis **09.01.2026**

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Gesundes	Heiligen Drei Könige	Putenstreifen in Tomaten- Sahnesoße(g); dazu Reis & frischer Salat	Rohr-Nudeln mit "Zuckerkruste"(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)	Knödel mit Soße & "Mini"-Möhrrchen
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	NEUES	Heiligen Drei Könige	Putenstreifen in Tomaten- Sahnesoße(g); dazu Reis & frischer Salat	Rohr-Nudeln mit "Zuckerkruste"(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)	Knödel mit Soße & "Mini"-Möhrrchen
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Jahr!!!	Heiligen Drei Könige	Tomaten-Gemüsereis & frischer Salat	Farfalle(a) mit Gemüse- Bolognese & frischer Salat	Knödel mit Soße & "Mini"-Möhrrchen
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs		Heiligen Drei Könige	Frucht-Joghurt(5,g)	Blumenkohlcreme- Suppe	Pudding(g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom **12.01.2026** bis **16.01.2026**

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Rigatoni(a,c) mit Tomaten-Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Milchreis(g) mit warmen Kirschkompott	Puten-Rahm-Gulasch(g) mit Reis; dazu frischer Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) & Kartoffelsalat(i,j)	Schinkennudeln(a,g) (mit Putenschinken(1,2,3,4)) frischer Salat
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Rigatoni(a,c) mit Tomaten-Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Milchreis(g) mit warmen Kirschkompott	Puten-Rahm-Gulasch(g) mit Reis; dazu frischer Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) & Kartoffelsalat(i,j)	Schinkennudeln(a,g) (mit Putenschinken(1,2,3,4)) frischer Salat
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Rigatoni(a,c) mit Tomaten-Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Couscous(a) mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Karotten) in Tomatensoße; dazu frischer Salat	Reis mit Rahm- Gemüse(g) nach Gulasch- Art & frischer Salat	Kartoffeln mit Bunten- Gemüse & frischer Salat	Nudeln mit Gemüstückchen und Kräutersahnesoße(a,g) frischer Salat
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Zucchini-Cremesuppe	Pudding(g)	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 19.01.2026 bis 23.01.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hähnchenbrust-Streifen in Tomatensoße & Reis; dazu frischer Salat	Schweine-Schnitzel paniert(a) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Dampfnudeln(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)	Penne Nudeln(a) mit Bolognese-Sauce (Rinderhack) & frischer Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Kartoffeln
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hähnchenbrust-Streifen in Tomatensoße & Reis; dazu frischer Salat	Puten-Schnitzel paniert(a) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Dampfnudeln(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)	Penne Nudeln(a) mit Bolognese-Sauce (Rinderhack) & frischer Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Kartoffeln
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Reis- Gemüsepfanne mit Schafs-Käse(g) (Schafs- Käse, Gemüse-Paprika, Zucchini, kl.Tomaten, Reis)	Gemüsefrikadelle(a) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung(g), dazu Ratatouille aus Zucchini, Karotten, Tomaten	Vollkorn- Nudeln(a,b) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat	Gemüsebällchen (aus Kartoffeln, Gemüse, Käse)(g) dazu Maisgemüse
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Frucht-Joghurt(5,g)	Brokkolicreme-Suppe	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 26.01.2026 bis 30.01.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Farfalle Nudeln(a) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat	Puten-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Reis; dazu Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Kartoffelsalat(i,j) & Karottensalat	Griesschnitten(a,g,c) mit Zimtucker & warmen Kirschkompott	Knödel mit Soße & "Mini"-Möhrrchen
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Farfalle Nudeln(a) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat	Puten-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Reis; dazu Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Kartoffelsalat(i,j) & Karottensalat	Griesschnitten(a,g,c) mit Zimtucker & warmen Kirschkompott	Knödel mit Soße & "Mini"-Möhrrchen
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Vollkorn- Nudeln(a,b) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat	Mischgemüse mit Soße (vegetarisch) & Reis; dazu Salat	Kartoffelgratin(g); dazu Erbsen-Möhrengemüse; & Karottensalat	Couscous(a) mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Karotten) in Tomatensoße; dazu frischer Salat	Knödel mit Soße & "Mini"-Möhrrchen
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)	Gemüsecreme-Suppe	Pudding(g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Kennzeichnung Allergene für sonstige mitgelieferte Speisen:

Salat- French(helles)-Dressing(a,c,i) (weitere Zutaten: Zucker, Balsamiko-Essig, Gewürze)

Salat- Italian(Essig-Öl)-Dressing(a) (weitere Zutaten: Zucker, Balsamiko-Essig, Gewürze)

Salat- Dressing(rot)(a,c,i) (weitere Zutaten: Zucker, Balsamiko-Essig, Gewürze)

Ketchup (ohne Konservierungsstoffe!)

Senf (ohne Konservierungsstoffe!)

Burgersauce(a,c,i)

geriebener Hart- Käse(g) & geriebener Käse(Gouda)(g)

Kennzeichnung Allergene für die Stationen die Dessert erhalten:

Waldbeeren Joghurt(g) (weitere Zutaten: Zucker, Traubenzucker, modifizierte Stärke, Apfelsäure)

Erdbeeren Joghurt(5,g) (weitere Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Zitronensäure)

Heidelbeer Joghurt(5,g) (weitere Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Zitronensäure)

Mango- Orangen Joghurt(5,g) (weitere Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Zitronensäure)

Sanddorn- Banane Joghurt(5,g) (weitere Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Zitronen- und Apfelsäure)

Schoko- Pudding(g) (weitere Zutaten: Zucker, Kakaopulver)

Vanille- Pudding(g) (weitere Zutaten: Zucker)

Karamel- Pudding(g) (weitere Zutaten: Zucker)

Gries- Pudding(g) (weitere Zutaten: Zucker)

verschiedene Kuchen(a,b,d,f) (weitere Zutaten: Zucker, Traubenzucker, modifizierte Stärke, Backtriebmittel)

Gewürz- Kuchen(a,c,g,h) (weitere Zutaten: Zucker, Traubenzucker, modifizierte Stärke, Backtriebmittel, Gewürze)

Eis(a,g,h)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=Gluten; c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel; **INFO:** Außerdem bitten wir Sie Ihr Menü unbedingt vorzubestellen! Wenn nicht mind. einen Tag vorbestellt wurde, dann wird automatisch Menü 1 geliefert! Wir bitten um Verständnis.