

	Menü 1 - 8,70 €	Menü 2 - 8,70 €	Dessert - 0,75 €
Donnerstag, 01.10.2026	Geschmorte Rippchen vom Schwein Herzhafte Bratensoße ^{G1, G, S} Bayrisch Kraut ³ Kartoffelpüree ^{La, M, Sd, 3} 725 kcal; 39 g Eiweiß; 46 g Fett; 38 g KH	Nudel-Brokkoli-Auflauf ^{G1, La, G, Ei, M, 81} Tomatensalat ^{Sd, 3} 852 kcal; 43 g Eiweiß; 47 g Fett; 57 g KH	Gelbe Grütze Erdbeersauce 121 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 29 g KH
Freitag, 02.10.2026	Spirelli ^{G1, G} Schinken - Sahnesoße ^{20, G1, La, G, M, 1, 2, 3, 8, 81} Eisbergsalat Vinaigrette 893 kcal; 24 g Eiweiß; 49 g Fett; 86 g KH	Seelachsfilet "Bordelaise" ^{G1, G, Fi} helle Soße ^{G1, G3, La, G, M} Salzkartoffeln Eisbergsalat Vinaigrette 711 kcal; 20 g Eiweiß; 50 g Fett; 43 g KH	Wassermelone 30 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 7 g KH
Samstag, 03.10.2026	Bauerneintopf mit Knacker "Sondershausen" ^{G1, La, G, M, Sd, 2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 478 kcal; 14 g Eiweiß; 21 g Fett; 54 g KH	Pichelsteiner Eintopf ^{S, 2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 267 kcal; 16 g Eiweiß; 9 g Fett; 29 g KH	Heidelbeerjoghurt ^{La, M} 83 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 14 g KH
Sonntag, 04.10.2026	gefüllter Schweinenacken in Bratensoße ^{G1, G, S, Sd, 2, 3} Rosenkohlgemüse mit Butter ^{La, M} Heichelheimer Klöße ^{G1, G, Sd, 3} 705 kcal; 27 g Eiweiß; 43 g Fett; 45 g KH	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet Buntes Karottengemüse mit Butter ^{La, M} Kartoffelpüree ^{La, M, Sd, 3} 343 kcal; 29 g Eiweiß; 12 g Fett; 27 g KH	Rote Grütze Sahne ^{La, M, 1} 860 kcal; 5 g Eiweiß; 10 g Fett; 190 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.			

	Menü 1 - 8,70 €	Menü 2 - 8,70 €	Dessert - 0,75 €
Montag, 05.10.2026	Königsberger Klopse Salzkartoffeln Rote Betesalat ^{Sd, 3}	Hefeklöße ^{G1, La, G, Ei, M} Kirschsoße	Mandarinen-Orangen-Kompott
	435 kcal; 17 g Eiweiß; 22 g Fett; 41 g KH	214 kcal; 4 g Eiweiß; 1 g Fett; 47 g KH	57 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 13 g KH
Dienstag, 06.10.2026	Bayrischer Leberkäse ^{Sn, 2, 4} Laugenbrezel mit Salz ^{G1, G} süßer Hausmachersenf ^{Sn} Weißkohlsalat ^{Sd, 3}	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren ^{G1, La, G, Sb, M, Sn, 1, 3, 81} Reis	Griechischer Sahnejoghurt ^{M, 81} Honig
	947 kcal; 33 g Eiweiß; 64 g Fett; 63 g KH	358 kcal; 16 g Eiweiß; 10 g Fett; 51 g KH	191 kcal; 3 g Eiweiß; 10 g Fett; 23 g KH
Mittwoch, 07.10.2026	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch ^{G1, G, 1, 2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	Tailändische "Tom Kha Gai" Suppe ^{S, 7} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	Schokoladenpudding ^{La, M, 81} Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La, M, 81}
	237 kcal; 11 g Eiweiß; 6 g Fett; 32 g KH	459 kcal; 29 g Eiweiß; 22 g Fett; 35 g KH	97 kcal; 4 g Eiweiß; 2 g Fett; 17 g KH
Donnerstag, 08.10.2026	Hähnchenschenkel ^{Sd, 2} braune Soße ^{G1, G, Sd, 2} Mischgemüse mit Butter ^{La, M} Salzkartoffeln	Gabelspaghetti ^{G1, G, Ei} Bolognese ^{S, 7} geriebener Hartkäse ^{La, Ei, M, 2} Blumenkohlsalat ^{Sd, 3}	Birnenkompott
	503 kcal; 26 g Eiweiß; 27 g Fett; 35 g KH	489 kcal; 25 g Eiweiß; 15 g Fett; 61 g KH	55 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 10 g KH
Freitag, 09.10.2026	Frikadelle ^{G1, G, Ei} Rahmchampignon ^{La, M, 81} Spätzle ^{G1, G, Ei} Blattsalat	Matjesfilet "Hausfrauen Art" ^{La, Ei, Fi, M, Sn, 1, 2, 4, 9b, 81} Salzkartoffeln	Erdbeerpudding ^{La, M, 1, 81}
	727 kcal; 29 g Eiweiß; 35 g Fett; 74 g KH	664 kcal; 18 g Eiweiß; 47 g Fett; 41 g KH	106 kcal; 3 g Eiweiß; 2 g Fett; 19 g KH
Samstag, 10.10.2026	Wirsingsuppe mit Kasseler ^{G1, La, G, M, 2, 3} Brot	Karotteneintopf mit Huhn Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	Kirsch-Quarkdessert ^{La, M}
	267 kcal; 14 g Eiweiß; 14 g Fett; 19 g KH	185 kcal; 13 g Eiweiß; 3 g Fett; 24 g KH	188 kcal; 9 g Eiweiß; 6 g Fett; 23 g KH
Sonntag, 11.10.2026	Kaßlerbraten mit Soße ^{G1, G, S, 2, 3} Speckbohnen ^{La, M, 2} Heichelheimer Klöße ^{G1, G, Sd, 3}	Hackbraten ^{G1, G, Sn} Buttererbsen ^{La, M} Salzkartoffeln	Fruchtcocktail-Kompott ¹
	608 kcal; 26 g Eiweiß; 30 g Fett; 53 g KH	531 kcal; 24 g Eiweiß; 27 g Fett; 45 g KH	70 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.			

	Menü 1 - 8,70 €		Menü 2 - 8,70 €		Dessert - 0,75 €	
Montag, 12.10.2026	Thür. Rostbratwurst ^{S, Sn, 8} braune Soße ^{G1, G, Sd, 2} Sauerkraut mit Speck und Kümmel Petersilienkartoffel ^{La, M}	☐	Grießbrei ^{G1, La, G, M, 81} Zucker und Zimt Apfelmus ³	☐	Pudding Nuss ^{La, M, 81}	☐
	606 kcal; 23 g Eiweiß; 39 g Fett; 35 g KH		686 kcal; 24 g Eiweiß; 4 g Fett; 135 g KH		73 kcal; 3 g Eiweiß; 1 g Fett; 12 g KH	
Dienstag, 13.10.2026	Geflügelleber nach "Berliner Art" Kartoffelpüree ^{La, M, Sd, 3}	☐	Zarter Schweinerahmgulasch mit ^{La, M, S} Spirelli ^{G1, G} Bohnensalat ^{Sd, 3}	☐	Pfirsichkompott	☐
	331 kcal; 23 g Eiweiß; 6 g Fett; 44 g KH		555 kcal; 32 g Eiweiß; 11 g Fett; 77 g KH		79 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	
Mittwoch, 14.10.2026	Deftiger Linseneintopf "Ilmenau" ^{S, 2, 3} Blutwurst ² Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	☐	Tomatensuppe ^{G1, La, G, M, 81} Muschelnudeln ^{G1, G, Ei} Fleischklößchen ^{Ei, 14} 1/2 Brötchen	☐	Pfirsich-Maracujajoghurt ^{La, M}	☐
	520 kcal; 24 g Eiweiß; 22 g Fett; 51 g KH		381 kcal; 9 g Eiweiß; 12 g Fett; 57 g KH		74 kcal; 3 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH	
Donnerstag, 15.10.2026	Poreegemüse mit Fleischeinlage Kartoffelpüree ^{La, M, Sd, 3}	☐	Spinat mit Rahm ^{G1, La, G, M, 1} Rührei ^{La, Ei, M, S} Salzkartoffeln	☐	Kiwi	☐
	123 kcal; 3 g Eiweiß; 1 g Fett; 24 g KH		351 kcal; 15 g Eiweiß; 16 g Fett; 34 g KH		27 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 5 g KH	
Freitag, 16.10.2026	Schollenfilet paniert ^{G1, G, Fi} Kartoffelsalat "Thüringer Art" ^{Sn, 2} Zitronen ⁷	☐	Kräuterquark ^{La, M} Salzkartoffeln Gurkensalat mit Dill ^{Sd, 3}	☐	Götterspeise "Tropic" Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La, M, 81}	☐
	455 kcal; 23 g Eiweiß; 14 g Fett; 56 g KH		384 kcal; 28 g Eiweiß; 12 g Fett; 40 g KH		88 kcal; 2 g Eiweiß; 0 g Fett; 19 g KH	
Samstag, 17.10.2026	Suhler Waldschratsuppe ^{La, M, S, 81} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	☐	Gräupchensuppe ^{G3, G, S, 2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	☐	Sahnepudding ^{La, M, 81}	☐
	636 kcal; 25 g Eiweiß; 34 g Fett; 55 g KH		318 kcal; 15 g Eiweiß; 7 g Fett; 46 g KH		104 kcal; 3 g Eiweiß; 2 g Fett; 19 g KH	
Sonntag, 18.10.2026	Mutzbraten Sauerkraut Salzkartoffeln	☐	Putenrollbraten ^{La, M, Sd, 2} Möhrengemüse ^{La, M} Serviettenknödel ^{G1, La, G, Ei, M}	☐	Schokosahnedessert ^{La, M}	☐
	284 kcal; 18 g Eiweiß; 12 g Fett; 24 g KH		453 kcal; 15 g Eiweiß; 28 g Fett; 33 g KH		123 kcal; 2 g Eiweiß; 4 g Fett; 21 g KH	
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.						

	Menü 1 - 8,70 €	Menü 2 - 8,70 €	Dessert - 0,75 €
Montag, 19.10.2026	Blumenkohl-Käse-Stern ^{G1, La, G, Ei, M} Gemüseragout mit Sauerrahm ^{G1, La, G, M, S, 1} Gnocchi ☐	Kaiserschmarrn ohne Rosinen ^{G1, La, G, Ei, M} Vanillesoße ^{La, M, 81} Apfelmus ³ ☐	Süßer Quark mit Himbeergeschmack ^{La, M, 81} ☐
	480 kcal; 10 g Eiweiß; 13 g Fett; 77 g KH	716 kcal; 20 g Eiweiß; 19 g Fett; 114 g KH	83 kcal; 10 g Eiweiß; 0 g Fett; 10 g KH
Dienstag, 20.10.2026	Sülze mit Gewürzgurke und Zwiebeln ^{Sn, Sd, 2, 3, 4, 8, 9b} Remouladensoße ^{Ei, Sn, 1, 2, 3, 9b} Bratkartoffeln ☐	Hähnchenbrust "Cordon bleu" ^{G1, La, G, M, 2, 8} Mischgemüse in Rahmsoße ^{G1, G, Sb, 1} Kartoffelpüree ^{La, M, 81} ☐	Bananen ☐
	929 kcal; 16 g Eiweiß; 75 g Fett; 45 g KH	535 kcal; 33 g Eiweiß; 22 g Fett; 50 g KH	90 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 20 g KH
Mittwoch, 21.10.2026	Weißer Bohneneintopf ^{Sd, 2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} ☐	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch ^{G1, G, Ei, S, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} ☐	Mango-Joghurt mit Pfirsich ^{La, M, 1, 3, 9} ☐
	376 kcal; 22 g Eiweiß; 10 g Fett; 43 g KH	264 kcal; 15 g Eiweiß; 4 g Fett; 39 g KH	93 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 13 g KH
Donnerstag, 22.10.2026	Weißkrautpfanne mit Hackfleisch ^{G1, G} braune Soße ^{G1, G, Sd, 2} Salzkartoffeln ☐	Putengeschnetzeltes ^{G1, La, G, M, 3, 81} Frühjahrgemüse mit Butter ^{La, M} Salzkartoffeln ☐	Süßkirschenkompott ¹ ☐
	549 kcal; 30 g Eiweiß; 25 g Fett; 44 g KH	374 kcal; 25 g Eiweiß; 12 g Fett; 37 g KH	740 kcal; 7 g Eiweiß; 1 g Fett; 166 g KH
Freitag, 23.10.2026	Tiegelwurst ² Sauerkraut mit Speck und Kümmel Salzkartoffeln ☐	Fischstäbchen paniert ^{G1, G, Fi} Kräutersoße ^{G1, La, G, Sb, M, 1, 7} Kartoffelpüree ^{La, M, Sd, 3} Blumenkohlsalat ^{Sd, 3} ☐	Rote Grütze mit Himbeergeschmack Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La, M, 81} ☐
	718 kcal; 37 g Eiweiß; 49 g Fett; 31 g KH	422 kcal; 19 g Eiweiß; 17 g Fett; 46 g KH	96 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 22 g KH
Samstag, 24.10.2026	Deftiger Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^{2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} ☐	Gartengemüseeeintopf Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} ☐	Mokka Pudding ☐
	387 kcal; 19 g Eiweiß; 7 g Fett; 56 g KH	245 kcal; 15 g Eiweiß; 7 g Fett; 28 g KH	351 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 87 g KH
Sonntag, 25.10.2026	Rinderroulade Thüringer Art ^{G1, La, G, M, Sn, 2, 3} Apfelrotkohl ^{Sd, 3} Thüringer Klöße ^{G1, G, Sd, 3} ☐	Kalbsgulasch ^{La, M, S, Sd, 2, 81} Leipziger Allerlei ^{La, M} Salzkartoffeln ☐	Pfirsichkompott ☐
	510 kcal; 31 g Eiweiß; 22 g Fett; 43 g KH	405 kcal; 25 g Eiweiß; 19 g Fett; 30 g KH	32 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 6 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.			

	Menü 1 - 8,70 €	Menü 2 - 8,70 €	Dessert - 0,75 €
Montag, 26.10.2026	Kotelett ^{G1, G} Letscho ^{G1, La, G, M, Sn, 3, 9} Salzkartoffeln 605 kcal; 29 g Eiweiß; 26 g Fett; 59 g KH	Quarkkeulchen ^{G1, La, G, Ei, M} Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La, M, 81} 452 kcal; 15 g Eiweiß; 12 g Fett; 69 g KH	Apfelmus ³ 68 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 14 g KH
Dienstag, 27.10.2026	Bayr. Leberkäse ^{2, 3} braune Soße ^{G1, G, Sd, 2} Speckkartoffelsalat ^{Sn, 2} Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{La, Ei, M, Sn, 1} 873 kcal; 26 g Eiweiß; 63 g Fett; 44 g KH	Eierragout ^{G1, La, G, Ei, M, Sn, 81} Salzkartoffeln 364 kcal; 11 g Eiweiß; 15 g Fett; 43 g KH	Joghurt mit Himbeergeschmack ^{La, M} 87 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 11 g KH
Mittwoch, 28.10.2026	Gulaschsuppe vom Rind ^{G1, G, S} Saure Sahne ^{La, M} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 411 kcal; 22 g Eiweiß; 15 g Fett; 44 g KH	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen ^{S, Sn, 2, 3, 8} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 355 kcal; 12 g Eiweiß; 13 g Fett; 45 g KH	Schoko-Sahnequark ^{La, Sb, M, Sf, Sf2} 178 kcal; 5 g Eiweiß; 13 g Fett; 10 g KH
Donnerstag, 29.10.2026	Thüringer Rostbrätel ^{G3, G, Sn} Zwiebelsoße ^{G1, La, G, M, S, Sd, 2} Kartoffelpüree ^{La, M, Sd, 3} 377 kcal; 19 g Eiweiß; 19 g Fett; 31 g KH	Kohlrabigemüse mit Fleischseinlage ^{G1, La, G, Sb, M, 1} Salzkartoffeln 307 kcal; 12 g Eiweiß; 16 g Fett; 28 g KH	Apfel 46 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 11 g KH
Freitag, 30.10.2026	Jägerschnitte paniert ^{G1, G, Ei, Sn, 2, 3} Tomatensoße Spirelli ^{G1, G} 534 kcal; 23 g Eiweiß; 12 g Fett; 81 g KH	Alaska Seelachsfilet ^{Fi} Zitronen-Buttersoße ^{G1, La, G, M} Salzkartoffeln Möhren-Selleriesalat ^s 379 kcal; 30 g Eiweiß; 8 g Fett; 45 g KH	Ananasstücke-Kompott 68 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH
Samstag, 31.10.2026	Grüne Bohnensuppe mit Kaßler ^{2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 210 kcal; 11 g Eiweiß; 4 g Fett; 30 g KH	Steckrübeneintopf ^{G1, La, G, M, 2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 310 kcal; 10 g Eiweiß; 16 g Fett; 28 g KH	Pudding mit Vanillegeschmack ^{La, M, 81} Erdbeersauce 151 kcal; 4 g Eiweiß; 2 g Fett; 31 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.			