

## Ihr Überblick zu allen Zusatzstoffen

1 = Geschmacksverstärker 2 = Antioxidationsmittel 3 = Süßstoff  
4 = Konservierungsstoff 5 = Farbstoff 6 = geschwärzt 7 = Alkohol  
8 = Formfleisch 9 = mit Milchprodukt zubereitet  
[A] = Glutenhaltiges Getreide A1 = Weizen A2 = Roggen A3 = Gerste  
A4 = Hafer A5 = Dinkel A6 = Kamut A7 = Hybridstämme  
B = Krebstiere/Krebstiererzeugnisse  
C = Eier/Eierzeugnisse  
D = Fisch/Fischerzeugnisse  
E = Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse  
F = Soja/Sojaerzeugnisse  
G = Milch/Milcherzeugnisse einschl. Lactose  
[H] = Schalenfrüchte H1 = Mandel H2 = Haselnuss H3 = Walnuss  
H4 = Cashew H5 = Pecannuss H6 = Paranuss H7 = Pistazie  
H8 = Macadamianuss H9 = Queenslandnuss  
I = Sellerie/Sellerieerzeugnisse  
J = Senf/Senferzeugnisse  
K = Sesam/Sesamerzeugnisse  
L = Schwefeldioxid und Sulfite  
M = Lupinen/Lupinenerzeugnisse  
N = Weichtiere/Weichtiererzeugnisse

Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet; Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet.

Der BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen-Portion  
Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten.

**R = Rind S = Schwein F = Fisch G = Geflügel W = Wild L = Lamm  
V = Vegetarisch**

Angaben der folgenden Bezeichnungen entsprechen 100g:

kj= kilojule, F=Fett, g.F= gesättigte Fettsäuren, KH= Kohlenhydrate,

ZU= Zuckeranteil der Kohlenhydrate, EW= Eiweiß, SA= Salz.

Angabe „BE“ gilt für das Gesamtgericht.

**Bitte aufbewahren!**