

Lunchtime

Woche 49 vom 03.12.2018-07.12.2018

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Salatbar	
Montag	Geflügelhackbällchen in Tomatensoße mit bunten Spiralnudeln <small>1,3,4,4a,6,9</small>	Senfeier mit Kartoffeln <small>1,4,4a,9,H</small>	mit Geflügelfleisch 2 Hot Dogs zum selber bauen mit Röstzwiebeln, dänische Remoulade, Ketchup, Gurkenscheiben <small>1,4,4a,6,9,10,9,C,G</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Dienstag	Hähnchen-Gemüse-Reis- Pfanne mit Geflügelsoße <small>4,4a,6,9</small>	Wedges mit Kräuter-Knoblauch-Dip <small>1,4,4a,6,9</small>	mit Schweinefleisch Wurstgulasch mit Paprika und Spätzle <small>1,4,4a,9,A,G</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Chicken Nuggets mit Ketchupsoße und Kartoffelpüree <small>1,4,4a,6,H</small>	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6</small>	mit Schweinefleisch Spaghetti Bolognese <small>4,4a,9</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Donnerstag	Fischfilet "natur" mediteran gewürzt mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree <small>3,4,4a,6,9</small>	Gemüsefrikadelle mit Kartoffel-Dippers und Kräuterquark <small>1,4,4a,6,9</small>	mit Schweinefleisch Paniertes Schweineschnitzel mit brauner Soße, Broccoli und Kartoffeln <small>1,4,4a,6,9,10,9,C,G</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Zeichnung erfolgt, wenn die korrespondierende Nuss oder Nüsse hergestellt wurde. Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Zeichnung erfolgt, wenn die korrespondierende Nuss oder Nüsse hergestellt wurde. Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Zeichnung erfolgt, wenn die korrespondierende Nuss oder Nüsse hergestellt wurde.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Gluten, 4a - Weizen, 4b - Roggen, 4c - Getreide, 4d - Hafer, 4e - Dinkel, 4f - Kamut, 5 - enth. Krebstiere, 6 - enth. Milch (einschl. Laktose), 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnuss, 7d - Cashewnüsse, 7e - Pekannüsse, 7f - Paranüsse, 7g - Pistazien, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-tech-frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichtiere, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, I - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), J - gewachst

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 50 vom 10.12.2018-13.12.2018

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Salatbar	
Montag	Backfisch mit dänischer Remoulade und Kartoffelpüree 1,3,4,4a,6,9,H	Gemüse-Nudelauflauf mit Käse gebacken 4,4a,6,9	mit Schweinefleisch Prikadelle mit brauner Soße, Erbsen und Kartoffeln 1,4,4a,6,9,10,11,C,G	Salatbar mit Dressing	Dessert
Dienstag	Rinderhackbraten mit Soße, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln 1,4,4a,6,9	Pancakes mit Apfelmus/ Puderzucker 1,4,4a	mit Schweinefleisch Wiener Würstchen mit Kaisergemüse in Rahm und Kartoffelpüree 1,4,4a,6,9,10,11,C,G	Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen 1,3,4,4a,6,H	Lange Spaghetti mit Tomatensoße 4,4a,6,9	mit Schweinefleisch Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Rote Beete und Reis 1,4,4a,6,9,10,11,C,G	Salatbar mit Dressing	Dessert
Donnerstag	Spiralnudeln mit Thunfisch-Sahnesoße 3,4,4a,6,9	Möhrencremesuppe mit einem Roggenbrötchen 1,4,4a,6,9	mit Rindfleisch Hamburger zum selbst belegen mit Pommes rot,weiß 4,4a,4c,10,H	Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene (Allergien) und Unverträglichkeiten (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Kennzeichnung erfolgt, wenn die Hauptallergene statt oder ohne hergeleitete Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unverträgliche im Menü enthalten keine Übertragungen auf Produkte, die die Allergien grundsätzlich nicht als Zutat enthalten. Angaben wie nicht haltbar, aus Pflanzen, diese zusammen mit Kreuzallergenen sind nicht angegeben.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Gluten, 4a - Weizen, 4b - Roggen, 4c - Gerste, 4d - Hafer, 4e - Dinkel, 4f - Kamut, 5 - enth. Krebstiere, 6 - enth. Milch einschließlich Laktose, 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnüsse, 7d - Cashewnüsse, 7e - Pekannüsse, 7f - Paranüsse, 7g - Pistazien, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-fisch-frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichtiere, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, I - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), J - gewürst

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 51 vom 17.12.2018-20.12.2018

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Salatbar	
Montag	Gulaschuppe vom Rind mit bunten Nudeln und einem Roggenbrötchen <small>1,4,4a,4b,4d,9</small>	Kartoffelpuffer mit Apfelsmus <small>4,4a,6</small>	mit Schweinefleisch Tortellini in Schinken-Sahnesoße <small>1,4,4a,6,9,10,8,C,G</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes mit Romanesco und Reis <small>4,4a,6,9</small>	Gemüseragout aus Kohlrabi, Möhren, Zwiebeln, Broccoli, Blumenkohl mit Reis <small>1,4,4a</small>	mit Rind- und Schweinefleisch Gemischtes Gulasch mit Spiralnudeln <small>4,4a,6,9</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Rinderhackbraten mit Soße, Mais und Kartoffeln <small>4,4a,6,9</small>	7 Kartoffeltaschen mit Frischkäsekräuterfüllung und Kräuterquark <small>4,4a,6,9</small>	mit Schweinefleisch Bratwurst mit Ananas-Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>4,4a,6,9,10,8,C,G</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Donnerstag	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree <small>1,4,4a,6,9</small>	Sojageschnetzeltes in Tomatensoße mit Spätzle <small>1,7,9a,9b,9c,14</small>	mit Schweinefleisch Currywurst mit Barbequesoße und Kartoffelecken <small>4,4a,4c,10,A,B,C,H</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Aufkündigung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene (einer der Lebensmittelkategorien (Allergene und Unverträglichkeiten). Eine Kennung erfolgt, wenn die Allergene in den Zutaten oder in den hergestellten Erzeugnissen verändert oder verändert im Menü enthalten sind. Unverträgliche Allergene sind in der Liste der Allergene und Unverträglichkeiten aufgeführt. Die Allergene sind grundsätzlich nicht als Zusatz enthalten, können aber nicht vollständig ausgeschlossen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe

1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Gluten, 4a - Weizen, 4b - Roggen, 4c - Gerste, 4d - Hafer, 4e - Dinkel, 4f - Kamut, 5 - enth. Krebstiere, 6 - enth. Milch (einschl. Laktose), 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnüsse, 7d - Cashewkerne, 7e - Pistazien, 7f - Paranüsse, 7g - Pistazien, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-fach-frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichtiere, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, I - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), J - gewachst

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 02 vom 07.01.2019-10.01.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Salatbar	
Montag	2 Hähnchensteaks mit Rahmsauce, Blumenkohl und Reis 1,3,4,4a,6,9	Milchreis mit heißen Kirschen 4,4a,6	mit Fisch Fischfrikadelle mit Pommes und Remoulade 1,3,4,4a,6,9,H	Salatbar mit Dressing	Dessert
Dienstag	Geflügelfrikadelle mit Bratensoße, grüne Bohnen und Kartoffelecken 4,4a,6,9	Eieromelette mit Kräutersoße und Kartoffel-Gemüsepüree 1,4,4a,6,9	mit Geflügelfleisch Pizza vegetarisch, Geflügelsalami oder Putenbrust 1,4,4a,6,9,A,G,H	Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Lasagne aus Rinderhackfleisch 1,4,4a,9	Paniertes Milchschnitzel mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffeln 1,4,4a,4d,6,12	mit Rind- und Schweinefleisch Gemischtes Gulasch mit Paprika und Spiralnudeln 4,4a,6,9	Salatbar mit Dressing	Dessert
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis 4,4a,6,9	Kartoffelsuppe mit einem Brötchen 4,4a,6,9	mit Schweinefleisch Gyrosteller mit Dippers, Krautsalat und Tzatziki 4,4a,6,9	Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Aufzeichnung der Allergene beschränkt sich auf die 14 Hauptkategorie allerergischer Lebensmittelreaktionen (Allergene) und Unverträglichkeiten. Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe in der dargestellten Erzeugnisse vorhanden sind oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeachtliche und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die diese Allergien grundsätzlich nicht als Zutaten enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese zeigen Ihnen Kreuzkontaminationen und nicht angegeben.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Gluten, 4a - Weizen, 4b - Roggen, 4c - Gerste, 4d - Hafer, 4e - Dinkel, 4f - Kamut, 5 - enth. Krebstiere, 6 - enth. Milch einschließlich Laktose, 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnüsse, 7d - Cashewnüsse, 7e - Pekannüsse, 7f - Paranüsse, 7g - Pistazien, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Soja, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (genetisch frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichtiere, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, I - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), J - gewachst

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 03 vom 14.01.2019-17.01.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Salatbar	
Montag	Geflügelhackbällchen in Tomatensoße mit bunten Spezialnudeln <small>1,3,4,4a,6,9</small>	Senfeier mit Kartoffeln <small>1,4,4a,9,H</small>	mit Geflügelfleisch 2 Hot Dogs zum selber bauen mit Röstzwiebeln, dänische Roulade, Ketchup, Gurkenscheiben <small>1,4,4a,6,9,10,11,C,G</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Dienstag	Hähnchen-Gemüse-Reis- Pfanne mit Geflügelsoße <small>4,4a,6,9</small>	Wedges mit Kräuter-Knoblauch-Dip <small>1,4,4a,6,9</small>	mit Schweinefleisch Wurstgulasch mit Paprika und Spätzle <small>1,4,4a,9,A,G</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Chicken Nuggets mit Ketchupsoße und Kartoffelpüree <small>1,4,4a,6,H</small>	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6</small>	mit Schweinefleisch Spaghetti Bolognese <small>4,4a,9</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Donnerstag	Fischfilet "natur" mediterran gewürzt mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree <small>3,4,4a,6,9</small>	Gemüsefrikadelle mit Kartoffel-Dippers und Kräuterquark <small>1,4,4a,6,9</small>	mit Schweinefleisch Paniertes Schweineschnitzel mit brauner Soße, Broccoli und Kartoffeln <small>1,4,4a,6,9,10,11,C,G</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene aller gängiger Lebensmittelkategorien (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung in Fußnoten der Kreuzkontaminationen stützt sich auf die ausgetesteten Erzeugnisse und ist unverändert im Menü enthalten und ist technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte. Die Allergene sind in der Auflistung nicht als Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Gluten, 4a - Weizen, 4b - Roggen, 4c - Gerste, 4d - Hafer, 4e - Dinkel, 4f - Kamut, 5 - enth. Krustentiere, 6 - enth. Milch einschließlich Laktose, 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnuss, 7d - Cashewnüsse, 7e - Pekannüsse, 7f - Paranüsse, 7g - Pistazien, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (einschließlich Sojaöl), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichtiere, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Stabilisiermittel, I - enth. eine Phenylalaninquelle(Arpariam), J - gewischt

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 04 vom 21.01.2019-24.01.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Salatbar	
Montag	Backfisch mit dänischer Remoulade und Kartoffelpüree 1,3,4,4a,6,9,H	Gemüse-Nudelauflauf mit Käse gebacken 4,4a,6,9	mit Schweinefleisch Frikadelle mit brauner Soße, Erbsen und Kartoffeln 1,4,4a,6,9,10,B,C,G	Salatbar mit Dressing	Dessert
Dienstag	Rinderhackbraten mit Soße, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln 1,4,4a,6,9	Pancakes mit Apfelmus/ Puderzucker 1,4,4a	mit Schweinefleisch Wiener Würstchen mit Kaisergemüse in Rahm und Kartoffelpüree 1,4,4a,6,9,10,B,C,G	Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen 1,3,4,4a,6,H	Lange Spaghetti mit Tomatensoße 4,4a,6,9	mit Schweinefleisch Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Rote Beete und Reis 1,4,4a,6,9,10,B,C,G	Salatbar mit Dressing	Dessert
Donnerstag	Spiralnudeln mit Thunfisch-Sahnesoße 3,4,4a,6,9	Möhrencremesuppe mit einem Roggenbrötchen 4,4a,6,9	mit Rindfleisch Hamburger zum selbst belegen mit Pommes rot/weiß 4,4a,4e,10,H	Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Aufstellung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene (11 allergische Lebensmittelkategorien (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Trennung erfolgt, wenn die Vorbehaltsstellen nicht oder durch hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeachtliche und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Nichtallergene sind im Menü grundsätzlich nicht als Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Gluten, 4a - Weizen, 4b - Roggen, 4c - Gerste, 4d - Hafer, 4e - Dinkel, 4f - Kamut, 5 - enth. Krebstiere, 6 - enth. Milch einkl. Laktose, 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnüsse, 7d - Cashewnüsse, 7e - Pistazien, 7f - Paranüsse, 7g - Pinienkerne, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfit, 9 - enth. Sojale, 10 - enth. Saft, 11 - enth. Samen, 12 - enth. Sole (einschl. Salz), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Walchler, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, I - enth. eine Phenylalaninquelle(Asparin), J - gewürzt

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 05 vom 28.01.2019-31.01.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Salatbar	
Montag	Gulaschuppe vom Rind mit bunten Nudeln und einem Reggenbröckchen <small>1,4,4e,4b,4d,9</small>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>4,4e,6</small>	mit Schweinefleisch Tortellini in Schinken-Schmezzoße <small>1,4,4e,6,9,10,8,C,G</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes mit Romanesco und Reis <small>4,4e,6,9</small>	Gemüseragout aus Kohlrabi, Möhren, Zwiebeln, Broccoli, Blumenkohl mit Reis <small>1,4,4e</small>	mit Rind- und Schweinefleisch Gemischtes Gulasch mit Spiralnudeln <small>4,4e,6,9</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Rinderhackbraten mit Soße, Mais und Kartoffeln <small>4,4e,6,9</small>	7 Kartoffeltaschen mit Frischkäsekräuterfüllung und Kräuterquark <small>4,4e,6,9</small>	mit Schweinefleisch Bratwurst mit Ananas-Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>4,4e,6,9,10,8,C,G</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
Donnerstag	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree <small>1,4,4e,6,9</small>	Sojageschnetzeltes in Tomatensoße mit Spätzle <small>1,4,4e,6,9,10</small>	mit Schweinefleisch Currywurst mit Barbequesoße und Kartoffelecken <small>4,4e,4e,10,A,B,G,H</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptnahrungsmittelallergene (Tierische Allergene und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die Hauptbestandteile oder daraus hergestellten Erzeugnisse vorhanden oder unverändert im Menü enthalten sind. Unverträglichkeit ist speziell im Zusammenhang mit Übertragungen auf Produkte, die die Allergene grundsätzlich nicht als Zusatz enthalten können, wie nicht-alkoholische Getränke. Diese sogenannten Kreuzreaktionen sind nicht angegeben.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Gluten, 4e - Weizen, 4b - Roggen, 4c - Gerste, 4d - Hafer, 4e - Dinkel, 4f - Kamut, 5 - enth. Krebstiere, 6 - enth. Milch (einschl. Laktose), 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnuss, 7d - Cashewnüsse, 7e - Pistazien, 7f - Paranüsse, 7g - Pinhasse, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-techn.-frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichtiere, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, I - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), J - gewachst

Änderungen vorbehalten