

# Speiseplan 09

vom 24.02.2025 bis 02.03.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität  
Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
www.volkssolidaritaet-greiz.de

Volkssolidarität  
"Mobile Soziale Dienste" gGmbH  
Essen auf Rädern  
Tel.: 03661-482274 Fax: 03661-482276  
volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	Abendbrot 4,95 €
Montag 24.02.2025	Aus Topf und Pflanze (auch als Seniorenportion - 6,60 Euro)	Hausmannskost (auch als Seniorenportion - 6,60 Euro)	Vollwertig & Schmackhaft	Regionale Küche & Festschmaus	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer)  Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein aromatischer Salat.  Abendbrot 4,95 €
Dienstag 25.02.2025	Hackbraten in Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)	Sächsische Kartoffelsuppe (mit Möhren) ein Vollkornbrötchen (A2,A4,F,7,8)	Kasslerücken in Soße, Sauerkraut und Kartoffelklöße (A1,G,K,M,1,3,4,7,8), dazu Frischobst	Hähnchensülze mit Gemüse, Remouladensoße und Bratkartoffeln (C,G), dazu Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	
Dienstag 25.02.2025	Porree-Eintopf mit Fleischeinlage und Brot (A1,9)	Vollkornnudeln mit Broccoli-Creme-Soße und gerieb. Käse (A1,G,)	Eier in Senfsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (A1,G), dazu Apfel-Möhren-Salat	Bayerischer warmer Kartoffelsalat mit einer Bockwurst (1,7,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 26.02.2025	Gyros vom Schwein mit Zaziki (Joghurt, Knoblauch, Gurke) und Tomatenreis (G,I,K)	Milchreis mit warmen Erdbeer-Rhabarber-Kompott (A1,G)	Spiegelei mit Kartoffelsalat (1,3,5,7,8,A1,C,F,G,I,K,M) und Tomaten-Gurken-Garnitur (Kallgericht), dazu Rohkost (Weißkraut-Karotte-Paprika)	Schweinegulasch "Jäger Art" mit gebratenen Waldpilzen und Salzkartoffeln (A1,G,I,K), dazu Rohkost (Weißkraut-Karotte-Paprika)	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 27.02.2025	Schweineleberragout mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree (A1,G,K,8)	Hühnerfrikassee (mit Möhren und Erbsen), dazu Reis (A1,G,K)	Pannierte Seelachsroulade mit Soße, Erbsengemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G,K), dazu Frischobst	Dampfnudel mit Vanillesoße (A1,C,G,3) und Frischobst	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 28.02.2025	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis (A1,G,K)	Paniertes Seelachsfilet mit Zitrone-Butter-Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,C,D,G)	Gemischte Blattsalate mit Räucherlachsstreifen, dazu Joghurt Dressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G) und geröstete Nüsse	Hähnchenschenkel mit Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Pudding (G)	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 01.03.2025	Ungarischer Puszatopf mit Paprika und Hackfleischbällchen, dazu ein Brötchen (A1,8)		Rahm-Champignons mit Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	Kasser im Blätterteig, mit Soße und Kartoffelpüree (A1,C,F,G,I,K,M,7,8), dazu Naturjoghurt (G)		
Sonntag 02.03.2025	Zarter Putengulasch in Soße, mit Klößen und Rotkohl (A1,G,K,M,3,5)		Vegetarischer Kartoffel-Broccoli-Auflauf (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Ochsenbäckchen in Soße, Schwarzwurzel und Salzkartoffeln (A1,G,K,9) dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpulver 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Gelügelfleisch 11=Seefisch 12=Zander 13=Seebrut 14=Kartoffelsaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizen/gluten A2=Hirse/gluten A3=Hefe/gluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere/Celex D=Fisch E=Erbsen F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse H9=Sellerie K=Senf L=Sojasen M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Veilchtiere

# Speiseplan 10

vom 03.03.2025 bis 09.03.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität  
Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
www.volkssolidaritaet-greiz.de

Volkssolidarität  
"Mobile Soziale Dienste" gGmbH  
Essen auf Rädern  
Tel.: 03661-482274 Fax: 03661-482276  
volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	Abendrot 4,95 €
Montag 03.03.2025	Aus Topf und Pflanze (auch als Seniorenportion - 6,60 Euro)  6,90 Euro	Hausmannskost (auch als Seniorenportion - 6,60 Euro)  6,90 Euro	Vollwertig & Schmackhaft  7,30 Euro	Regionale Küche & Feistschmaus  8,60 Euro	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer)  Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)  6,90 Euro	4 habe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat.  Täglich frisch für Sie zubereitet:  Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 04.03.2025	Gemüseschnitzel (Erbsen, Möhren, Mais) mit Soße und Kartoffelpüree (A1, C, G, I, K)	Vegetarischer Möhreintopf mit Kartoffeln & Lauch, dazu ein Vollkornbrötchen (A2, A4, F)	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A, G, K, 1, 4), dazu Frischobst	Gedünste Kabeljauschnitte in Dillrahmsoße mit Salzkartoffeln (A1, G, K) und Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1, A4, 8)	
Dienstag 04.03.2025	Gebratene Knacker in Soße, Erbspüree und Sauerkraut (A1, G, I, K, 7, 8)	Gabelspaghetti "Bolognese" (Hackfleisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) mit geriebenen Käse (A1, C, G, 8)	Buntes Gemüseragout (Erbsen, Blumenkohl, Möhren, Romanesco, Kohlrabi) mit Schnittlauchsoße, dazu Vollkorn-Natur-Reis (A1, G, K) und Naturjoghurt (G)	Schweine-Cordonbleu mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (A1, C, G, 3, 7), dazu Naturjoghurt (G)	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1, A4, 8)	
Mittwoch 05.03.2025	Süß-saure Flecke mit Brötchen (A1, I, 8)	Eierfrikassee (mit Möhren und Erbsen), Salzkartoffeln (A1, C, G, K)	Lammbraten in Soße, mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (A1, G, K, 7, 8), dazu Weißkraut-Karotten-Salat	Sahnegeschnetzeltes mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse und Kartoffelpüree (A1, C, G, F, I, K, M, 8), dazu Weißkraut-Karotten-Salat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1, A4, 7, 8)	
Donnerstag 06.03.2025	Gebratene Currywurst mit Kartoffelpüree (A1, G, 5, 7, 8)	Ebly-Zartweizen mit Erbsen, Kräutersoße und Hartkäse (A1, G)	Bandnudeln mit Räucherlachs und Broccoli in einer Tomaten-Mozzarella-Soße (A1, C, D, G, K), dazu Gurkensalat	Schweinebraten mit bayer. Kraut, Soße und Semmelknödel (A1, C, G, K), dazu Gurkensalat	Ergebnigischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1, A4, G, 7, 8)	
Freitag 07.03.2025	Grießbrei mit Butter, Zucker & Zimt (A, G)	Gedünstetes Lachsfilet, mit Spinat & Vollkornnudeln (A1)	Bunler Blattsalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F) und geröstete Nüsse	Bayerischer Leberkäse mit Bratkartoffeln und Blumenkohl (7, 8), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1, A4, G, 5, 7, 8)	
Samstag 08.03.2025	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, dazu ein Brötchen (A1, G, K, 8)		Kartoffel-Spinat-Auflauf (C, G), dazu Frischobst	Schweinemedaillons mit Champignons und Gnocchis (A1, C, G, K), dazu Frischobst		
Sonntag 09.03.2025	Schälrippchen in Soße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1, G, K, 8)		Schupfnudelpfanne mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl in Rahmsoße und Käse (A1, C, G, K, 3), dazu ein Stück Kuchen (A1, C, G)	Hirschgulasch in Wachholder-rahmsoße, mit Rollohi und Wickelklößen (A1, G, K, M, 3, 5), dazu ein Stück Kuchen (A1, C, G)		

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Farbstoff 4=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schwefelwasserstoff 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seelachs 14=Karottensaft mit Orange  
A1=Weizengläuten A2=foggenpluten A3=Hälorpluten A4=Gerstengläuten B=Krebstiere C=Eier D=fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschnüsse H5=Pecannüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L= Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichhölzer

# Speiseplan 11

vom 10.03.2025 bis 16.03.2025  
(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität  
Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
0793 Greiz  
www.volkssolidaritaet-greiz.de

Volkssolidarität  
"Mobile Soziale Dienste" gGmbH  
Essen auf Rädern  
Tel.: 03661-482274 Fax: 03661-482276  
volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A Aus Topf und Pfanne (auch als Seniorenportion - 6,60 Euro)	Menü B Hausmannskost (auch als Seniorenportion - 6,60 Euro)	Menü C Vollwertig & Schmackhaft	Menü D Regionale Küche & Festschmaus	Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer)  Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter) 6,90 Euro	Abendrot 4,95 €
Montag 10.03.2025	6,90 Euro Deftiger Schweinebraten in Soße, mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,8)	6,90 Euro Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Karotten, Lauch- & Selleriegemüse, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,C,F)	7,30 Euro Seelachs mit Vollkornnudeln, dazu Zuckerschoten, Dillrahmsauce (A1,D,G,K) und Frischobst	8,60 Euro Mini-Schweinehaxe in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7) und Frischobst		Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 11.03.2025	Nierchenragout in pikanter Soße, Kartoffelpüree (A1,G,K,8)	Quarkkeulchen mit Apfelmus, davor Karottencremesuppe (A1,C,G)	Kalbsbraten in Soße, Schwarzwurzel und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfelmus	Nudeipfanne mit Kassler und Gemüse (A1,C,7,8), dazu Apfelmus	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 12.03.2025	Campertopf (Bratwurstscheiben in Rahmsauce), dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	Nudein mit Linsenbolognese (rote Linsen, Sellerie, Karotten, Tomatensauce) und Käse (A1,G)	Hähnchenbrustfilet in Mandel- rahmsauce, Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,H), dazu Rohkostsalat	Gedünstetes Schollenfilet mit Soße, Romanesco-Röschen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Rohkostsalat	Linseintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 13.03.2025	Hirtenrolle, gefüllt mit Rahm-Frischkäse, Soße, dazu Braikartoffeln (A1,G,K,1,3,8)	Gemüsevariation (Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl) in Kräutler-Sahne-Soße, mit Vollkorn-Naturreis (A1,G,K)	Gebackene Apfeikücherl mit Zimt und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Apfei-Möhren-Salat	Bratwurst mit Soße, Grünkohl und Kartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Apfei-Möhren-Salat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 14.03.2025	Hähnchenbrustfilet "natur" in Soße, mit cremigem Erbsen-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Fischgulasch in Senfsoße, mit Rolkraut und Kartoffeln (A1,D,G,K,11)	Bunte Blattsalate mit Hähnchenknuggets, dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A2,C,F,G) und geröstete Nüsse	Kassler in Bratensoße mit Wirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Frischobst	Sojajanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 15.03.2025	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	Burgunderbraten in Soße, Rolkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,9)	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (A1,G), dazu Naturjoghurt (G)	Zürcher Leckerli (Schweinefilet, Champignons, Spätzle), Sahnesoße und Käse (A1,C,G,K), dazu Naturjoghurt (G)		
Sonntag 16.03.2025			Omelett "natur" mit Creme-Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Karotten) und Salzkartoffeln (A1,C,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Gebratene Rinderzunge mit Erbsen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (C,G,3,7), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Gelügelfleisch 11=Seehecht 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizen gluten A2=Roggen gluten A3=Hirse gluten A4=Gerste gluten B=Krebstiere C=Eier D=fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H3=Walnüsse H4=Haselnüsse H5=Pecannüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sojasenf M=Schweinefleisch/Schmalz N=Lupinen O=Weichtiere

# Speiseplan 12

vom 17.03.2025 bis 23.03.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität  
Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
www.volkssolidaritaet-greiz.de

Volkssolidarität  
"Mobile Soziale Dienste" gGmbH  
Essen auf Rädern  
Tel.: 03661-482274 Fax: 03661-482276  
volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs puriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
	Aus Topf und Pfanne (auch als Seniorenportion - 6,60 Euro)	Hausmannskost (auch als Seniorenportion - 6,60 Euro)	Vollwertig & Schmackhaft	Regionale Küche & Festschmaus	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer)  Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)  6,90 Euro	<p><b>Täglich frisch für Sie zubereitet:</b></p> <p>4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst &amp; Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch erfragen)</p> <p><b>Abendbrot 4,95 €</b></p>
Montag 17.03.2025	Grillwurst in Tomatensoße mit Kartoffelpüree (A1,G,K,7,8)	Blumenkohl-Creme-Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,8)	Schweinesteak "Hawaii" (mit Schinken, Käse und Ananas), Erbsen, Sauce Hollandaise und Kartoffeln (C,G,3,7), dazu Frischobst	Matjes-Herings-Happen in Joghurt-Sahne-Soße (C,D,G,1,5), dazu Braikartoffeln und Frischobst	Bunter Gemüseintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	
Dienstag 18.03.2025	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Vollkornnudeln mit Käsesoße (A1,G)	Waldpilz-Reis-Pfanne mit Gemüsestreifen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Schnittlauchsoße (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Putenschnitzel mit Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Deftiger Kesseigulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 19.03.2025	Hüttenpfanne mit Hackfleisch, Lauch und Spätzle (A1,C,G,K,8)	Ratatouille (Tomate, Aubergine, Zucchini) mit Tomatensauce und Kartoffelpüree (G)	Gemischte Bratenplatte in Soße, Waldpilze, Salzkartoffeln (A1,G,K,8,9), dazu Naturjoghurt (G)	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch, dazu Brot (A1,I,7,8) und Naturjoghurt (G)	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 20.03.2025	Schweineleber in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree (A1,G,K)	Beefsteak mit Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,C,I,G,K,8)	Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und Chicoree-Mandarinensalat	Pizza "Vier Jahreszeiten" (Schinken, Salami, Paprika, Champignon) (A1,G,7,8), dazu Chicoree-Mandarinensalat	Ergebnisreicher Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 21.03.2025	Paprika-Gulasch vom Schwein mit Böhmisches Knödeln (A1,G,K)	Gedünstetes Lachsfilet in Kräutersoße, mit Möhren und Reis (A1,G,K)	Blattsalate mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,3) und Frischobst	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und grünen Klößchen (A1,G,K,I,3,5,9), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 22.03.2025	Gelber Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (A1,7,8)		Gebratener Hering mit Kartoffelpüree (A1,C,D,F,I,K,M), dazu Tomatensalat	Kalbsgulasch mit geschmortem Gemüse & Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Tomatensalat		
Sonntag 23.03.2025	Sächsisches Senffleisch mit Schmorgurken und Kartoffeln		Nudelauflauf mit Hackfleisch, Rahmsauce, Spinat und Käse überbacken (A1,G,3,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Rinderroulade in eigener Soße, mit Rotkohl und grüne Klöße (3,5), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalt 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Krokanntsalat mit Orange

Allergene:

A1=Weizen gluten A2=Roggen gluten A3=Hafer gluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erbsen F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecannüsse H6=Paranüsse H7=Pinazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sojasen M=Schwefeldioxid/Sulfit N=Lupein N=Weichtiere