

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote-Beete-Salat

| | | | | | | |
|---|----------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,G, L,1 | 450kj 3,3 F | 1,3 g.F 12,4 KH | 2,6 ZU 6,6 EW | 2,0 SA | 5,8 BE |
|---|----------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Hackbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Kartoffeln

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,L,1 | 331kj 2,3 F | 0,9 g.F 9,6 KH | 2,6 ZU 4,4 EW | 2,1 SA | 4,5 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Hamburger Heringsstipp
in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel
dazu Petersilienkartoffeln

| | | | | | | |
|---|-------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| F | C,D,G,L,1,3 | 477kj 5,7 F | 2,1 g.F 11,1 KH | 2,9 ZU 4,0 EW | 2,6 SA | 4,9 BE |
|---|-------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Schweinebraten
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Klöße

| | | | | | | |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I,1,3 | 332kj 1,4 F | 0,1 g.F 10,0 KH | 0,6 ZU 6,0 EW | 3,2 SA | 3,9 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Westfälische Dicke Bohnen
mit Kasseler
und Salzkartoffeln

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I,1 | 342kj 1,7 F | 0,6 g.F 9,7 KH | 1,3 ZU 6,3 EW | 2,3 SA | 4,3 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Geflügelfilets
in pikanter Sauce
mit zartem Brokkoligemüse
und Spiralnudeln

| | | | | | | |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,J | 396kj 1,0 F | 0,2 g.F 13,4 KH | 2,8 ZU 7,3 EW | 1,1 SA | 6,1 BE |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Buntes Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel
und Champignons
dazu Reis

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,G,I,3 | 399kj 1,2 F | 0,4 g.F 15,3 KH | 1,1 ZU 5,6 EW | 1,3 SA | 5,8 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Bulette vom Rind
in dunkler Kräutersauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

| | | | | | | |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,C,G,I,1 | 400kj 2,9 F | 1,3 g.F 10,2 KH | 1,5 ZU 6,4 EW | 3,3 SA | 5,0 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Hähncheninnenfilets
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,G,I | 316kj 0,8 F | 0,3 g.F 10,6 KH | 0,7 ZU 6,0 EW | 1,4 SA | 4,7 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Geflügelbratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Langkorreis

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,G,I,1 | 551kj 8,7 F | 2,6 g.F 11,3 KH | 1,0 ZU 3,2 EW | 1,3 SA | 5,2 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Pangasiusfilet
in Dillsauce
mit Brokkoli
dazu Kartoffeln

| | | | | | | |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,D,G,I,1 | 279kj 1,4 F | 0,6 g.F 8,0 KH | 1,7 ZU 4,9 EW | 1,5 SA | 3,6 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Pikantes Gulasch
vom Schwein
mit Gabelspaghetti

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I | 466kj 1,6 F | 0,2 g.F 16,9 KH | 0,8 ZU 7,0 EW | 1,1 SA | 6,6 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf
mit Kartoffelstücken
und Rindfleisch

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,L,1 | 282kj 1,9 F | 0,4 g.F 8,8 KH | 0,3 ZU 3,6 EW | 0,5 SA | 4,0 BE |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Hackbraten
in Sauce
mit grünen Bohnen
und Salzkartoffeln

| | | | | | | |
|---|---------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,A3,C, F,G,L,1 | 308kj 2,1 F | 0,8 g.F 8,2 KH | 1,1 ZU 5,0 EW | 1,8 SA | 3,6 BE |
|---|---------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Nudeln mit Hähnchenbrust
in feiner Sahnesauce, Brokkoli
und Käse überbacken

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|---------|
| V | A1,G,I,1 | 662kj 2,7 F | 1,6 g.F 26,8 KH | 1,1 ZU 6,1 EW | 1,6 SA | 12,1 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|---------|

Wurstgulasch
mit Paprika und Zwiebeln
dazu Gabelspaghetti

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,I,2,3 | 510kj 2,9 F | 1,2 g.F 19,2 KH | 2,9 ZU 4,1 EW | 1,4 SA | 7,6 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Schweineleberragout
mit Apfel-Sauce
dazu Kartoffelpüree
und Karottengemüse

| | | | | | | |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I,1,3 | 231kj 1,1 F | 0,4 g.F 7,3 KH | 2,5 ZU 3,7 EW | 0,9 SA | 3,4 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Original Hähnchen-Döner-Teller
mit Reis, Sauce
und Krautsalat

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,I,3 | 491kj 3,5 F | 1,3 g.F 15,8 KH | 3,5 ZU 5,3 EW | 1,5 SA | 6,3 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Kartoffelröstis
mit Karotten, Brokkoli, Mais
und Champignons
in würziger Käsesauce

| | | | | | | |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,G,I, I,1,3 | 585kj 6,9 F | 3,6 g.F 15,2 KH | 1,5 ZU 3,9 EW | 0,8 SA | 5,7 BE |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Kichererbsencurry
mit Kokosmilch und Bulgur

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,G,I | 461kj 1,9 F | 1,2 g.F 18,4 KH | 1,6 ZU 3,3 EW | 0,4 SA | 7,9 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Mais-Lauchtaler
in Paprikagütesauce
dazu Rigatoni

| | | | | | | |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,I,1 | 451kj 1,4 F | 0,1 g.F 19,4 KH | 2,3 ZU 4,0 EW | 1,1 SA | 8,4 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

**Schnitzel in leckerer
Champignon-Rahm-Sauce**
mit Paprikakartoffeln
dazu Leipziger Allerlei

| | | | | | | |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,G,I,1 | 446kj 3,6 F | 1,1 g.F 11,6 KH | 1,5 ZU 6,7 EW | 0,6 SA | 5,5 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Schweineroulade
mit klassischer Füllung
dazu Blumenkohl
und Kartoffeln

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,I,1,2 | 310kj 1,4 F | 0,5 g.F 11,0 KH | 2,1 ZU 3,5 EW | 4,6 SA | 5,3 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Kaiserfleisch (Kasselerrücken)
auf Ananaskraut
und Kartoffelpüree

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I | 348kj 2,3 F | 0,9 g.F 8,8 KH | 2,3 ZU 6,0 EW | 1,8 SA | 3,8 BE |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Sauerbratengulasch
mit Spätzle
und Rotkohl

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,C,I | 390kj 1,6 F | 0,4 g.F 12,4 KH | 4,6 ZU 6,5 EW | 1,4 SA | 5,9 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräutersenfauce
und Kartoffeln
dazu Gurkensalat

| | | | | | | |
|---|--------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,C,D, G,I,1,3 | 332kj 2,8 F | 1,1 g.F 7,8 KH | 1,3 ZU 5,9 EW | 1,6 SA | 3,5 BE |
|---|--------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Schweinebraten
mit Kümmelsauce
mit Romanescogemüse
und Klößen

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I,3 | 289kj 1,0 F | 0,0 g.F 8,1 KH | 0,8 ZU 6,0 EW | 2,0 SA | 3,1 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Schweinefilet
in Rahmsauce
mit Fingermöhren
und Salzkartoffeln

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I | 304kj 1,8 F | 0,9 g.F 7,7 KH | 1,8 ZU 5,9 EW | 2,5 SA | 3,5 BE |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Italienische Gemüsepasta
mit Vollkornnudeln

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,I,1 | 406kj 1,0 F | 0,3 g.F 17,8 KH | 3,2 ZU 3,1 EW | 1,2 SA | 7,2 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gebrautes Gemüse
süßsauer mit Reis

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,F,I | 380kj 0,3 F | 0,1 g.F 19,3 KH | 4,5 ZU 2,3 EW | 1,3 SA | 7,6 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gemüseragout
mit Erbsenpüree

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,G,I,1 | 320kj 3,0 F | 1,5 g.F 9,6 KH | 2,2 ZU 2,3 EW | 0,5 SA | 4,1 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Vegetarische Gemüsebällchen
mit heller Kräutersauce
auf Gemüseris

| | | | | | | |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,F, G,I,1 | 541kj 4,5 F | 0,9 g.F 16,0 KH | 1,9 ZU 6,1 EW | 1,4 SA | 5,7 BE |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Makkaroni
mit Tomaten-Basilikumsauce
dazu Möhrensalat

| | | | | | | |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,J | 403kj 1,1 F | 0,1 g.F 18,0 KH | 3,8 ZU 2,8 EW | 1,5 SA | 7,8 BE |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Kartoffeln und Bockwurstchen

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,I,1,3 | 389kj 5,2 F | 2,3 g.F 8,3 KH | 1,1 ZU 2,7 EW | 0,9 SA | 4,0 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Linseneintopf
mit Geflügelwienener

| | | | | | | |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,I,1,2,3 | 357kj 3,2 F | 1,1 g.F 9,6 KH | 0,6 ZU 3,8 EW | 0,9 SA | 4,6 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Klassischer Möhreeneintopf
mit Geflügelkräuterbällchen

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,L,1 | 288kj 1,2 F | 0,4 g.F 9,8 KH | 2,3 ZU 4,3 EW | 1,7 SA | 4,9 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Kürbis-Hähncheneintopf
mit Kartoffeln

| | | | | | | |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,J | 307kj 1,8 F | 0,4 g.F 11,2 KH | 1,0 ZU 3,7 EW | 0,6 SA | 5,2 BE |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Porree-Eintopf
mit Geflügelrikadelle

| | | | | | | |
|---|------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,F, G,I,1 | 306kj 3,2 F | 0,9 g.F 7,4 KH | 1,7 ZU 3,7 EW | 0,4 SA | 3,6 BE |
|---|------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Salat & Co.
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M7
lila

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat und Senf

| | | | | | | |
|---|-----------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | C,G,I,1,3 | 799kj 14,5 F | 6,5 g.F 11,6 KH | 1,0 ZU 3,4 EW | 1,1 SA | 3,6 BE |
|---|-----------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Griechischer Bauernsalat
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln
und Hirten-Käse
mit Balsamico-Dressing

| | | | | | | |
|---|-----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| V | C,G,I,1,3 | 335kj 6,1 F | 3,3 g.F 2,5 KH | 1,5 ZU 3,4 EW | 0,5 SA | 0,7 BE |
|---|-----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange

| | | | | | | |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,F, G,I,1,3 | 447kj 3,7 F | 0,8 g.F 10,4 KH | 2,5 ZU 7,4 EW | 0,4 SA | 2,9 BE |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Frische Salate
der Saison mit Hähnchenbrust
dazu Cocktaildressing

| | | | | | | |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,F, G,I,1,3 | 447kj 3,7 F | 0,8 g.F 10,4 KH | 2,5 ZU 7,4 EW | 0,4 SA | 2,9 BE |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange

| | | | | | | |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,F, G,I,1,3 | 447kj 3,7 F | 0,8 g.F 10,4 KH | 2,5 ZU 7,4 EW | 0,4 SA | 2,9 BE |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

| | | | | | | |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | G,I | 448kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,7 KH | 13,1 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,7 BE |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | A1,G,I | 499kj 1,5 F | 0,7 g.F 23,4 KH | 17,8 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 9,8 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G | 548kj 2,6 F | 0,7 g.F 22,1 KH | 10,4 ZU 3,7 EW | 0,3 SA | 9,4 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

| | | | | | | |
|---|----------|-----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|
| V | A1,C,G,1 | 882kj 10,5 F | 4,9 g.F 25,4 KH | 12,1 ZU 3,9 EW | 0,4 SA | 11,7 BE |
|---|----------|-----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

| | | | | | | |
|---|---|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | G | 439kj 1,6 F | 0,7 g.F 20,2 KH | 13,2 ZU 2,3 EW | 0,1 SA | 8,6 BE |
|---|---|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Eierpfannkuchen
mit gebrauntem Apfel
und Vanillesauce

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,1 | 504kj 2,4 F | 0,8 g.F 20,6 KH | 8,7 ZU 3,5 EW | 0,2 SA | 6,2 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Beerengrütze
mit Vanillesauce

| | | | | | | |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|
| V | G,I | 521kj 0,6 F | 0,3 g.F 27,5 KH | 24,6 ZU 1,1 EW | 0,0 SA | 11,5 BE |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|

Zum Abend
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M9
braun

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

| | | | | | | |
|---|-----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | C,G,I,1,3 | 597kj 7,9 F | 3,4 g.F 11,9 KH | 0,8 ZU 6,0 EW | 0,4 SA | 3,6 BE |
|---|-----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Schnittenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

| | | | | | | |
|---|-----------------|------------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,A2, G,2,3 | 1043kj 11,3 F | 6,4 g.F 27,1 KH | 1,5 ZU 8,5 EW | 1,4 SA | 5,9 BE |
|---|-----------------|------------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

| | | | | | | |
|---|---------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,A2, C,G,I,1,3 | 980kj 15,9 F | 4,1 g.F 14,6 KH | 1,5 ZU 7,9 EW | 1,8 SA | 2,6 BE |
|---|---------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

| | | | | | | |
|---|------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,G, J,1,3 | 942kj 16,4 F | 6,3 g.F 11,3 KH | 2,8 ZU 8,4 EW | 0,8 SA | 4,7 BE |
|---|------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Brathering (mit Gräten)
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat
und Garnitur

| | | | | | | | |
|---|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | F | A1,D,2,3 | 661kj 8,7 F | 2,1 g.F 11,5 KH | 0,9 ZU 8,2 EW | 0,6 SA | 4,0 BE |
|---|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Feiner Fleischsalat Rheinische Art
mit Garnitur und Brot

| | | | | | | |
|---|---------------------|------------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,A2,C, J,1,2,3 | 1019kj 20,8 F | 9,7 g.F 8,3 KH | 1,1 ZU 5,3 EW | 1,3 SA | 2,9 BE |
|---|---------------------|------------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Kasseler Braten
mit Remouladensauce, Nudelsalat
und Salatgarnitur

| | | | | | | |
|---|------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C, G,I,1,3 | 964kj 16,6 F | 7,4 g.F 12,8 KH | 0,6 ZU 8,1 EW | 1,5 SA | 4,1 BE |
|---|------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

seit 1989
GLORIA
für Menü-Bringdienst

030-456 0810
Fax 030-455 9093
www.gloria-menue.de

Menüpreise
„all inclusive“:
Zu jedem heißen
Mittagessen gehört
selbstverständlich ein
leckeres Dessert!

...genießen Sie die
Extra-Portion Herzlichkeit!

Die Diabetikerkost liefern wir
wahlweise auch als pürierte Kost.

Dessert
immer
inklusive!

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtsaft, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon), [B]= Krebstiere / Krustentiere / Eierschnecken, [C]= Eier / Eierschnecken, [D]= Soja / Sojaerzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse, [F]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [G]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [H]= Milch / Milcherezeugnisse einschli. Laktose, [I]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss), [J]= Sojafleisch / Sojafleischerzeugnisse, [K]= Samen / Samenerzeugnisse, [L]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [M]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [O]= Saft / Safterzeugnisse, [P]= Speiseeis / Speiseeiserzeugnisse, [Q]= Speiseeis / Speiseeiserzeugnisse, [R]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [S]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [T]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [U]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [V]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [W]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [X]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [Y]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [Z]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [aa]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ab]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ac]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ad]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ae]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [af]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ag]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ah]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ai]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [aj]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ak]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [al]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [am]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [an]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ao]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ap]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [aq]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ar]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [as]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [at]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [au]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [av]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [aw]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ax]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ay]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [az]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ba]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bb]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bc]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bd]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [be]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bf]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bg]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bh]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bi]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bj]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bk]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bl]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bm]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bn]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bo]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bp]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bq]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [br]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bs]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bt]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bu]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bv]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bw]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bx]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [by]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [bz]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ca]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cb]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cc]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cd]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ce]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cf]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cg]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ch]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ci]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cj]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ck]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cl]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cm]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cn]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [co]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cp]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cq]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cr]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cs]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ct]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cu]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cv]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cw]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cx]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cy]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [cz]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [da]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [db]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dc]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dd]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [de]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [df]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dg]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dh]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [di]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dj]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dk]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dl]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dm]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dn]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [do]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dp]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dq]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dr]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ds]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dt]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [du]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dv]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dw]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dx]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dy]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [dz]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ea]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [eb]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ec]= Fleisch / Fleischerezeugnisse, [ed]=