

Speiseplan 13

vom 24.03.2025 bis 30.03.2025



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: 03661/482274
Fax: 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"
gGmbH
E-Mail: volkssolidartaet-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 24.03.2025	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	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 25.03.2025	Chickenhaxe in Soße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Weißer Bohneneintopf mit Gemüse (Kohlrabi, Möhren, Bohnen, Sellerie), mit Vollkornbrötchen (A1,A4,F)	Hefeklöße mit warmen Pflaumenkompott und Frischobst (A1,C,G), davor Karottencremesuppe (G)	Gedünstes Rotbarschfilet auf Blattspinat, dazu grüne Nudeln (A1,C,D) und Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	
Dienstag 25.03.2025	Krautnudeln mit gebratener Knacker (A1,C,7,8)	Bismarck-Herings-Happen mit Hausfrauensöße (Saure Sahne, Apfel, saure Gurke) & Salzkartoffeln (G)	Hoki-Filet "naturell" in Soße, Möhrengemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K,D), dazu gewürfelte Birnen und Rosinen	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, gewürfelten Birnen und Rosinen (A1,C,G,3)	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 26.03.2025	Roster in Soße , mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	Grießbrei mit warmen Kirschkompott (A1,G)	Schweinerückensteak mit Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Pizza "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (A1,G,7,8), dazu Gurkensalat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 27.03.2025	Jägerschnitzel (panierte gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Nudeln(A1,G,K)	Hausgemachter Kräuterquark mit Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln (G,8)	Falscher Hase (Hackbraten mit Ei-Füllung), Möhrengemüse, Soße und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8), dazu bunter Krautsalat	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und einem Brötchen (A1), dazu bunter Krautsalat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 28.03.2025	Königsberger Klöße in Kapernsoße, Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8)	Vollkornnudeln mit Thunfisch-Bolognese (Thunfisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) (A1,D)	Gemischte Blattsalate mit Mozzarella und getr. Tomaten dazu Balsamicodressing; ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	Schweinesteak "Strindberg" mit Ofengemüse und Bratkartoffeln (A1,CK), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 29.03.2025	Bauernroulade in Soße, bayer. Kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,2,8)		Kartoffel-Gemüse-Auflauf (G) (Erbsen, Möhren, Blumenkohl), dazu ein Naturjoghurt (G)	Schweineleende , gefüllt mit Kräuterhackfleisch, auf Champignonrahm, dazu Bandnudeln (A1,C,G) und ein Naturjoghurt (G)		
Sonntag 30.03.2025	Krustenbraten in Rotweinsöße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,6,8)		Bunte Gemüseplatte (Möhre, Broccoli, Blumenkohl) mit Sahnesoße und Salzkartoffeln (A1,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Zarter Rindergulasch , Apfelrotkohl und grüne Klöße (A1,G,K,M,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=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Regengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L= Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 14

vom 31.03.2025 bis 06.04.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.
Goethestr. 48
07973 Greiz
Tel.: 03661/482274
Fax: 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"
gGmbH
E-Mail:
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	
	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat. Abendbrot 4,95 €
Montag 31.03.2025	Hackfleischbällchen in Tomatensoße (A1,G,K,8), dazu Reis	Süßkartoffel-Creme-Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,F)	Omelett "natur" mit Rahm-Champignons und Salzkartoffeln (A1,G), dazu Frischobst	Gebrat. Filetlutwurst in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	Bunter Gemiseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	
Dienstag 01.04.2025	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (A1,8)	Paniertes Schweineschnitzel in Soße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Pannierte Lachsroulade mit Broccoli-Käse-Füllung, Soße und Kartoffeln (A1,C,G,K,3), dazu Möhrensalat	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage, Brötchen (A1,8), dazu Möhrensalat	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 02.04.2025	Schokoladen-Pudding-Suppe mit Zwieback (A1,C,G)	Nudeln mit Tomatensoße und Käse (A1,G)	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße mit Waldpilzen und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Chicoree-Mandarinensalat	Schweinesteak natur, Soße, Broccoli- gemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K) dazu Chicoree-Mandarinensalat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 03.04.2025	Deftige Kohlroulade in Soße, mit Salzkartoffeln (A1,C,G,K,L,8)	Panierter Seelachs mit Zitronensoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,C,D,G,K,11)	Schweinezunge mit zerlassener Butter, Erbsen- gemüse und Kartoffeln (G,7), dazu Naturjoghurt (G)	Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat (1,3,5,7,8,A1,C,D,F,G,I,K,M), dazu eine Zitronenecke (Kaltgericht) und Naturjoghurt (G)	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 04.04.2025	Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst, Vollkornbrot (A1,A4,F,7,8)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (G)	Bunte Blattsalate mit Curry-Huhn und Ananas, dazu Frenchdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K) und geröstete Nüsse	Schweinebraten in herz- hafter Soße, Porree- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 05.04.2025	Weißkrauteintopf mit Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1,9)		Marillenknödel mit Vanillesoße (A1,A2,C,F,G,H1,3), dazu Frischobst	Gedünstetes Zanderfilet mit Buttersoße, Juliennegemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G), dazu Frischobst		
Sonntag 06.04.2025	Spanferkelrollbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,M)		Nudel-Gemüse-Auflauf (Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Tomaten-Rahm-Soße, Käse)(A1,C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Mutzbraten gegart über Birkenholz, Sauer- kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), 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=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdsüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haseinüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L= Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 15

vom 07.04.2025 bis 13.04.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: 03661/482274
Fax: 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"
gGmbH
E-Mail: 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 07.04.2025	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	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 08.04.2025	Geflügel-Frischkäse-Gulasch mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	Grüppcheneintopf (mit Karotten, Sellerie und Lauch), dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A3,A4,F)	Wernesgrüner Bierbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,8), dazu Frischobst	Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei, ital. Pfannengemüse und Röstl-Ecken (A1,C), dazu Frischobst	Bunter Gemüseintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 09.04.2025	Kasslerbraten in eigener Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8)	Eierkuchen mit Apfelsauce, davor Spinatcremesuppe (G)	Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmwirsing an Zitronen-Karpernsauce, dazu Kartoffeln (A1,D,G,K) und Apfelsauce	Steak "Milano" mit Spaghetti und Tomatensoße (A1,C,G,8), dazu Apfelsauce	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Donnerstag 10.04.2025	Gebackener Fleischkäse in Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	Rotes-Linsen-Curry mit grünen Bohnen und Kartoffeln (G)	Champignons im Backteig mit Soße und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G), dazu Gurkensalat	Saftiger Rinderbraten in Soße, Rotkohl und Klöße (A1,G,K,M), dazu Gurkensalat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Freitag 11.04.2025	Schlachteplatte (Schweinebauch, Leber- u. Blutwurst), Sauerkraut und Kartoffeln (K,1,4,7,8)	Makkaroni mit Wurstgulasch und geriebenen Käse (A1,C,G,K,8)	Feines Würzfleisch "Ragout fin Art" mit geschmolzenem Käse und Reis (A1,G,3,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	Ragout vom Schwein mit Pariser Möhren und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfel-Möhren-Salat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Samstag 12.04.2025	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Panierte Fischnuggets mit Kräutersauce, Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,D,G,K,11)	Bunte Blattsalate mit Oliven und Hirtenkäse, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	Deutsches Beefsteak in milder Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	Sojajanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Sonntag 13.04.2025	Pikanter Senfbraten in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)	Sächs. Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie) mit einer Bockwurst (7,8), dazu Tomatensalat	Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Kalbsgulasch in Rahmsauce, mit Grillgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4), dazu Tomatensalat	Lachsfilet in Zitronen-Butter-Soße, Romanesco-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G,K), 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=Nitritpräparat 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Steinbech 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecannüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien HB=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Seesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 16

vom 14.04.2025 bis 20.04.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.
Goehestraße 48
07973 Greiz
Tel.: 03661/482274
Fax: 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"
gGmbH
E-Mail:
volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	Abendrot 4,95 €
Montag 14.04.2025	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	4 halbe Mischprotzeiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat. Täglich frisch für Sie zubereitet:
Dienstag 15.04.2025	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Tomatensuppe mit weißen Bohnen und Vollkornbrötchen (A1,A4,G)	Zartes Matjesfilet in Sahne- soße, mit feinen Dillspezien und Salzkartoffeln (C,G), dazu Frischobst	Zucchini mit Ratatouille-Auflage, Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M), dazu Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 16.04.2025	Hähnchenschmel in Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	Lachswürfel in Dillsauce auf grünen Bandnudeln (A1,D,G)	Putenbraten in Soße, Broccoligemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Chicoree-Mandarinensalat	Graupeneintopf "Alteud. Art" mit Fleischspeinlage, Kohlrabi- u. Möhren, dazu Brot (A1,9) und Chicoree- Mandarinen-Salat	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Donnerstag 17.04.2025	Tiegelwurst (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8)	Kartoffelpüree mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsoße	Eierkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Gurkensalat	Schinkenröllchen mit Spargelfüllung, in Butter- soße u. Kartoffel- püree (A1,C,F,G,I,K,M,8), dazu Gurkensalat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Freitag 18.04.2025	Grüner Bohneneintopf mit Fleischspeinlage & Brot (A1,9)	Vollkornnudeln mit Spinat-Pasta-Soße und Käse (A1,C,G)	Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasoße, Zuckerschoten und Reis (A1,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	Eisbein in Meerrettichsoße mit Sauerkraut und Salz- kartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8), dazu Naturjoghurt (G)	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Samstag 19.04.2025	Gedünstetes Seelachsfilet in Kräutersauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu eine kleine Überraschung	Wir wünschen Ihnen frohe Ostern.	Bunte Blattsalate mit Fischnuggets, dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G,11) und eine kleine Überraschung	Grobe Rostbratwurst in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8) und eine kleine Überraschung		
Sonntag 20.04.2025	Warme Bockwurst (Seniorenport: Wiener) mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu Tomate und Gurke		Vollkorn-Makkaroni mit Spinat & Gorgonzolasoße (A1,G), dazu Frischobst	Gedünstete Dorade mit Buttersoße, Romanesco- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,D,K), dazu Frischobst		
	Rinderbraten in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K)		Italienischer Gemüseeintopf mit Teigwaren (Tortellini mit Gemüsefüllig), Vollkornbrot (A1,A2,A4,C,F), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Lammragout mit Speckbohnen und Rosmarin- kartoffeln (A1,G,K), 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=Nitritpökelsatz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengläuten A2=Roggengläuten A3=Hafergläuten A4=Gerstengläuten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanunüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien HB=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L= Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere