

Speiseplan 33

vom 11.08.2025 bis 17.08.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität KV Greiz e.V.
Goethestraße 48
07973 Greiz
03661/482274

Tel.:
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	Abendbrot
	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)	
Montag 11.08.2025	Hackbraten in Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)	Sächsische Kartoffelsuppe (mit Möhren), ein Vollkornbrötchen (A2,A4,F,7,8)	Kasslerrücken 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	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurtdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	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 12.08.2025	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	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 13.08.2025	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 (Kaltgericht), dazu Rohkost (Weißkraut- Karotte-Paprika)	Schweinegulasch "Jäger Art" mit gebratenen Waldpilzen und Salzkartoffeln (A1,G,I,K), dazu Rohkost (Weißkraut-Karotte-Paprika)	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 14.08.2025	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	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 15.08.2025	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis (A1,G,K)	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,C,D,G)	Gemischte Blattsalate mit Räucherlachsstreifen, dazu Joghurtdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G) und geröstete Nüsse	Hähnchenschenkel mit Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Pudding (G)	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 16.08.2025	Ungarischer Puszatopf mit Paprika und Hackfleischbällchen, dazu ein Brötchen (A1,8)		Rahm-Champignons mit Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	Kassler im Blätterteig, mit Soße und Kartoffel- püree (A1,C,F,G,I,K,M,7,8), dazu Naturjoghurt (G)		
Sonntag 17.08.2025	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, Rahmkohlrabi 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=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=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 34

vom 18.08.2025 bis 24.08.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität KV 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	Abendbrot
	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)	
Montag 18.08.2025	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, Sauer- kraut und Salzkartoffeln (A,G,K,1,4), dazu Frischobst	Gedünstete Kabeljauschnitte in Dillrahmsoße mit Salzkartoffeln (A1,G,K) und Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	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 19.08.2025	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 Salz- kartoffeln (A1,C,G,3,7), dazu Naturjoghurt (G)	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 20.08.2025	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	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 21.08.2025	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-Mozarella-Soße (A1,C,D,G,K), dazu Gurkensalat	Schweinebraten mit bayer. Kraut, Soße und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Gurkensalat	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 22.08.2025	Grießbrei mit Butter, Zucker & Zimt (A,G)	Gedünstetes Lachsfilet, mit Spinat & Vollkornnudeln (A1)	Bunter 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	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 23.08.2025	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 24.08.2025	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 Rotkohl und Wickelklößen (A1,G,K,M,3,5), 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=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 35

vom 25.08.2025 bis 31.08.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität KV 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	Abendbröt
	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)	
Montag 25.08.2025	Deftiger Schweinebraten in Soße, mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,8)	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Karotten, Lauch- & Selleriegemüse, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,C,F)	Seelachs mit Vollkornnudeln, dazu Zuckerschoten, Dillrahmsoße (A1,D,G,K) und Frischobst	Mini-Schweinehaxe in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7) und Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	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 26.08.2025	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	Nudelpfanne mit Kassler und Gemüse (A1,C,7,8), dazu Apfelmus	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 27.08.2025	Campertopf (Bratwurstscheiben in Rahmsauce), dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	Nudeln mit Linsenbolognese (rote Linsen, Sellerie, Karotten, Tomatensauce) und Käse (A1,G)	Hähnchenbrustfilet in Mandel- rahmsoße, Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,H), dazu Rohkostsalat	Gedünstetes Schollenfilet mit Soße, Romanesco-Röschen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Rohkostsalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 28.08.2025	Hirtenrolle, gefüllt mit Rahm-Frischkäse, Soße, dazu Bratkartoffeln (A1,G,K,1,3,8)	Gemüsevariation (Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl) in Kräuter-Sahne-Soße, mit Vollkorn-Naturreis (A1,G,K)	Gebackene Apfelkücherl mit Zimt und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Apfel-Möhren-Salat	Bratwurst mit Soße, Grünkohl und Kartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 29.08.2025	Hähnchenbrustfilet "natur" in Soße, mit cremigem Erbsen-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Fischgulasch in Senfsoße, mit Rotkraut und Kartoffeln (A1,D,G,K,11)	Bunte Blattsalate mit Hähnchennuggets, 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	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 30.08.2025	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)		Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (A1,G), dazu Naturjoghurt (G)	Züricher Leckerli (Schweinefilet, Champignons, Spätzle), Sahnesoße und Käse (A1,C,G,K), dazu Naturjoghurt (G)		
Sonntag 31.08.2025	Burgunderbraten in Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,9)		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 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=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 36

vom 01.09.2025 bis 07.09.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität KV 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	Abendbrot
	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)	
Montag 01.09.2025	Grillwurst in Tomaten- soße 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 Bratkartoffeln und Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurtdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	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
Dienstag 02.09.2025	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Vollkornnudeln mit Käsesoße (A1,G)	Waldpilz-Reis-Pfanne mit Gemüestreifen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Schnittlauchsoße (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Putenschnitzel mit Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 03.09.2025	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)	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 04.09.2025	Schweineleber in Zwiebelsoße mit Kartoffel- püree (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-Mandarinen-Salat	Pizza "Vier Jahreszeiten" (Schinken, Salami, Paprika, Champignon) (A1,G,7,8), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 05.09.2025	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 Klößen (A1,G,K,I,3,5,9), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 06.09.2025	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 07.09.2025	Sächsisches Senffleisch mit Schmorgurken und Kartoffeln		Nudelauflauf mit Hackfleisch, Rahmsoße, 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 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=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