

Speiseplan 49

vom 01.12.2025 bis 07.12.2025

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
 Goethestraße 48
 07973 Greiz
 Tel.: (03661) 4822-74/-75
 Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
 Carolinenstraße 48/50 · 07973 Greiz
 Tel.: (03661) 4554 16 · Fax: 4529 565

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 €
	Aus Topf und Pflanze 6,90 €	Hausmannskost 6,90 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
	Seniorenportion 6,60 €	Seniorenportion 6,60 €				
Montag 01.12.2025	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	Bunter Gemüseintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	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 02.12.2025	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 03.12.2025	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)	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 04.12.2025	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 05.12.2025	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)	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 06.12.2025	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 07.12.2025	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 50

vom 08.12.2025 bis 14.12.2025

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

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 €
	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 08.12.2025	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	Bunter Gemüseintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	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 09.12.2025	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)	Deftiger Kesseltulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 10.12.2025	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 11.12.2025	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	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 12.12.2025	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	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 13.12.2025	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, dazu ein Brötchen (A1,G,K,8)		Kartoffel-Spinat-Auflauf (C,G), dazu Frischobst	Schweinemedallions mit Champignons und Gnocchis (A1,C,G,K), dazu Frischobst		
Sonntag 14.12.2025	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=Kaschnüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L= Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 51

vom 15.12.2025 bis 21.12.2025

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz

Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH

Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

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 €
	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 15.12.2025	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	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrötscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 16.12.2025	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	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen , dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Mittwoch 17.12.2025	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	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 18.12.2025	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	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 19.12.2025	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	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 20.12.2025	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 21.12.2025	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 52

vom 22.12.2025 bis 28.12.2025

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
 Goethestraße 48
 07973 Greiz
 Tel.: (03661) 48 22-74/-75
 Fax: (03661) 48 22-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
 Carolinenstraße 48/50 · 07973 Greiz
 Tel.: (03661) 45 54 16 · Fax: 45 29 56 5

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 (auch als Seniorenportion)	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 9,60 € <u>es gelten von Mo-So</u> <u>Feiertagspreise</u>	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 4,95 €
Montag 22.12.2025	Grillwurst in Tomaten- soße mit Kartoffelpüree (A1,G,K,7,8)	<i>Wir wünschen frohe Weihnachten</i> 	Schweinesteak "Hawaii" (mit Schinken,Käse und Ananas), Erbsen, Sauce Hollandaise und Kartoffeln (C,G,3,7), dazu Frischobst	Gefüllte Hähnchenroulade mit Spinat, dazu Tomatensauce, Nudeln (A1) 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 23.12.2025	Sächsisches Senffleisch mit Schmorgurken und Kartoffeln		Waldpilz-Reis-Pfanne mit Gemüstreifen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Schnittlauchsoße (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Wildschweinbraten in Lebkuchensoße, mit Speck-Rosenkohl und Wickelklößen (A1,G,K,4,8), dazu Gurkensalat		
Mittwoch 24.12.2025	Warme Bockwurst (Seniorenport: Wiener) mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu eine kleine Überraschung		Gemischte Bratenplatte in Soße, Waldpilze, Salzkartoffeln (A1,G,K,8,9), dazu eine kleine Überschung	Gebratene Entenkeule in Soße mit Rotkohl und Klößen (A1,G,K), dazu eine kleine Überraschung		
Donnerstag 25.12.2025	Rinderbraten in Soße mit Butterbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		Matjes-Herings-Happen in Joghurt-Sahne-Soße (C,D,G,1,5), dazu Bratkartoffeln und ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Gebratene Entenkeule in Soße mit Rotkohl und Klößen (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		
Freitag 26.12.2025	Putenrollbraten in Soße, mit Rotkohl und Klöße (A1,G,K), dazu eine Apfelsine		Lasagne " Bolognese" (Hackfleisch, Tomatensauce), dazu eine Apfelsine	Gebratene Entenkeule in Soße mit Rotkohl und Klößen (A1,G,K), dazu eine Apfelsine		
Samstag 27.12.2025	Gelber Erbseneintopf mit Kasslerwürfel (A1,7,8)		Gebratener Hering mit Kartoffelpüree (A1,C,D,F,I,K,M), dazu ein Pudding (G)	Kalbsgulasch mit geschmortem Gemüse & Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Pudding (G)		
Sonntag 28.12.2025	Beefsteak mit Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,C,I,G,K,8)		Nudelaufwurf 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