

Speiseplan 01

vom 29.12.2025 bis 04.01.2026



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (036 61) 4822-74/-75
Fax: (036 61) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (036 61) 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 Aus Topf und Pflanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü B Hausmannskost (auch als Seniorenportion)	Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,20 €
Montag 29.12.2025	Chickenhaxe in Soße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	<p><i>Wir wünschen Ihnen & Ihrer Familie einen guten Rutsch ins neue Jahr.</i></p>	Hefeklöße mit warmen Pflaumenkompott und Frischobst (A1,C,G), davor Karottencremesuppe (G)	Gedünstetes Rotbarschfilet auf Blattspinat, dazu grüne Nudeln (A1,C,D) und Frischobst		<p>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)</p>
Dienstag 30.12.2025	Krautnudeln mit gebratener Knacker (A1,C,7,8)		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)		
Mittwoch 31.12.2025	Lachswürfel in Dillsoße auf grünen Bandnudeln (A1,D,G)		Schweinerückensteak mit Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Karpfen "blau" mit Rotkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,3,5,9), dazu Gurkensalat		
Donnerstag 01.01.2026	Gefüllter Schweinebauch in Soße, Rübenngemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)		Falscher Hase (Hackbraten mit Ei-Füllung), Möhrengemüse, Soße und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Kalbsbraten in Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		
Freitag 02.01.2026	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8)		Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	Schweinesteak "Strindberg" mit Ofengemüse und Brat- kartoffeln (A1,CK), dazu Frischobst		
Samstag 03.01.2026	Bauernroulade in Soße, bayer. Kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,2,8)		Kartoffel-Gemüse-Auflauf (G) (Erbsen, Möhren, Blumenkohl), dazu ein Naturjoghurt (G)	Schweinelande, gefüllt mit Kräuterhackfleisch, auf Champignonrahm, dazu Bandnudeln (A1,C,G) und ein Naturjoghurt (G)		
Sonntag 04.01.2026	Krustenbraten in Rotweinsoße, 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 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 02

vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

(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: 452956

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 5,20 €
	Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 05.01.2026	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	Gebat. Filetblutwurst in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	Bunter Gemüseeintopf 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 06.01.2026	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (A1,8)	Paniertes Schweineschnitzel in Soße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Panierte Lachsroulade mit Broccoli-Käse-Füllung, Soße und Kartoffeln (A1,C,G,K,3), dazu Möhrensalat	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischseinlage, Brötchen (A1,8), dazu Möhrensalat	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 07.01.2026	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-Mandarinen-Salat	Schweinesteak natur, Soße, Broccoli- gemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K) dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 08.01.2026	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 09.01.2026	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 10.01.2026	Weißkrauteintopf mit Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1,9)		Marillenknödel mit Vanillesoße (A1,A2,C,F,G,H1,3), dazu Frischobst	Gedünstetes Zanderfilet mit Buttersoße, Julienne-gemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G), dazu Frischobst		
Sonntag 11.01.2026	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=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 03

vom 12.01.2026 bis 18.01.2026

(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 5,20 €
	Aus Topf und Pfanne 7,25 €	Hausmannskost 7,25 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
	Seniorenportion 6,90 €	Seniorenportion 6,90 €				
Montag 12.01.2026	Geflügel-Frischkäse-Gulasch mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	Gräupcheneintopf (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 Rösti-Ecken (A1,C), dazu Frischobst	Bunter Gemüseintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrötchen, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat. Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 13.01.2026	Kasslerbraten in eigener Soße, Sauer- kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8)	Eierkuchen mit Apfelmus (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G)	Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmwirsing an Zitronen-Karpernsöße, dazu Kartoffeln (A1,D,G,K) und Apfelmus	Steak "Milano" mit Spaghetti und Tomaten- soße (A1,C,G,8), dazu Apfelmus	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 14.01.2026	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)	
Donnerstag 15.01.2026	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)	
Freitag 16.01.2026	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Panierte Fischnuggets mit Kräutersoße, 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	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 17.01.2026	Pikanter Senfbraten in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)		Sächs. Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie) mit einer Bockwurst (7,8), dazu Tomatensalat	Kalbsgulasch in Rahmsöße, mit Grillgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4), dazu Tomatensalat		
Sonntag 18.01.2026	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln (A1,C,G,K,1,3,8)		Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Lachsfilet in Zitronen-Butter- Soße, Romanescogemüse 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=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 04

vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (036 61) 4822-74/-75
Fax: (036 61) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (036 61) 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	Abendbrot 5,20 €
	Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 19.01.2026	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Tomatensuppe mit weißen Bohnen und Vollkornbrötchen (A1,A4,G)	Zartes Matjesfilet in Sahn- soße, mit feinen Dillspitzen 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)	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 20.01.2026	Hähnchenschenkel in Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	Lachswürfel in Dillsoße auf grünen Bandnudeln (A1,D,G)	Putenbraten in Soße, Broccoligemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	Graupeneintopf "Altdeut. Art" mit Fleischeinlage, Kohlrabi- u. Möhren, dazu Brot (A1,9) und Chicoree- Mandarinen-Salat	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 21.01.2026	Tiegelwurst (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8)	Kartoffelpüree mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsoße	Eierkuchen mit Heidelbeer- füllung 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)	
Donnerstag 22.01.2026	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage & 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)	
Freitag 23.01.2026	Sahniger-Vanille-Grießbrei mit Kirschkompott (A1,G)	Panierte Hähnchennuggets mit Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,G,K)	Bunte Blattsalate mit Fischnuggets, dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G,11) und geröstete Nüsse	Grobe Rostbratwurst in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8) und Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 24.01.2026	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 Scholle mit Buttersoße, Romanesco- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,D,K), dazu Frischobst		
Sonntag 25.01.2026	Rinderbraten in Soße mit Butterbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K)		Italienischer Gemüseeintopf mit Teigwaren (Tortellini mit Gemüsefüllg.), Vollkornbrot (A1,A2,A4,C,F), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Rehbraten in Soße mit Rosenkohl und Salz- 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=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=Seellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere