

Speiseplan 13

vom 23.03.2026 bis 29.03.2026

(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 € Seniorenportion 6,90 €	Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Regionale Küche & Fest 9,00 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 23.03.2026	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 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. (Sie entnehmen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 24.03.2026	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 Kesselnulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 25.03.2026	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 26.03.2026	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 27.03.2026	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 28.03.2026	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 29.03.2026	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=Ernüsse 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 14

vom 30.03.2026 bis 05.04.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (036 61) 48 22-74/-75
Fax: (036 61) 48 22-76



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.

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzutellen: Der Bedarf bieten wir alle Menüs portioniert 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 30.03.2026	Gemüseschnitzel (Erbsen, Möhren, Mais) mit Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,I,K)	Vegetarischer Möhreeneintopf 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 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 31.03.2026	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 01.04.2026	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 02.04.2026	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 03.04.2026	Gedünstetes Seelachsfilet in Kräutersauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu eine kleine Überraschung	<i>Wir wünschen Ihnen frohe Ostern.</i> 	Bunter Blattsalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und eine kleine Überraschung	Bayerischer Leberkäse mit Bratkartoffeln und Blumenkohl (7,8), dazu eine kleine Überraschung		
Samstag 04.04.2026	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 05.04.2026	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 15

vom 06.04.2026 bis 12.04.2026

(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) 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 7,-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 06.04.2026	Gefüllter Speißbraten vom Schwein mit Rahmchampignons und Semmelknödeln (A1,C,G), dazu ein buntes Ei		Seelachs mit Vollkornnudeln , dazu Zuckerschoten, Dillrahmsoße (A1,D,G,K) und ein buntes Ei	Kanichenkeule in Soße mit Rotkohl und Klöße (A1,G,K), dazu ein buntes Ei		Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 07.04.2026	Nierchenragout in pikanter Soße, Kartoffelpüree (A1,G,K,8)	Quarkkeulchen mit Apfelmus, davor Karottencremesuppe (A1,C,G)	Bratwurst mit Soße, Grünkohl und Kartoffeln (A1,G,K,7,8), 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 08.04.2026	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 09.04.2026	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	Gefüllte Hähnchenroulade mit Spinat, Tomatensauce und Nudeln (A1), dazu Apfel-Möhren-Salat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 10.04.2026	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 Kräuter dressing, 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 11.04.2026	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)	Gefüllte Hähnchenroulade mit Spinat, dazu Tomatensauce, Nudeln (A1)	
Sonntag 12.04.2026	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 16

vom 13.04.2026 bis 19.04.2026

(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 · 07373 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 13.04.2026	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	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 anfragen)
Dienstag 14.04.2026	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Vollkornnudeln mit Käsesoße (A1,G)	Waldpilz-Reis-Pfanne mit Gemüsestreifen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Schnittlauchsoße (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Putenschnitzel mit Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 15.04.2026	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)	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 16.04.2026	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-Mandarin-Salat	Pizza "Vier Jahreszeiten" (Schinken, Salami, Paprika, Champignon) (A1,G,7,8), dazu Chicoree-Mandarin-Salat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 17.04.2026	Paprika-Gulasch vom Schwein mit Böhmischen 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 Klößchen (A1,G,K,I,3,5,9), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 18.04.2026	Gelber Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (A1,7,8)		Gebroter Hering mit Kartoffelpüree (A1,C,D,F,I,K,M), dazu Tomatensalat	Kalbsgulasch mit geschmortem Gemüse & Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Tomatensalat		
Sonntag 19.04.2026	Sächsisches Senffleisch mit Schmorgurken und Kartoffeln		Nudelaufguss mit Hackfleisch, Rahmsauce, 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