

Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
do 01.08.	Italienische Gemüsesuppe mit Einlage (Nudeln, Zucchini, Karotte, Tomaten, Sellerie) ^(a1,c,i)	*Schweinegulasch Ungarischer Art ^(a1,a,b) mit Makkaroni ^(a1,a,c,f,j,k,m) dazu Obst	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^(a1,a,c,f,g) mit Salzkartoffeln dazu -Obst	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing) ^(a1,f,g)
fr 02.08.	Erbseintopf mit Wursteinlage ^(i,j,k,2,3,4) dazu Obst	*Fischburger ^(a1,a,c,d,g,i,j,k) mit Dillsöße ^(a1,a,f,g) dazu Kartoffelpüree ^(a3) und Apfel-Rohkost-Rohkost ^(a1,a,2,7)	Bunte Nudeln ^(a1,a) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße ^(a3)	„Portugiesischer Salat“ (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)
mo 05.08.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^(3,8,a,a1,i) dazu Obst	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen ^(3,8,a,a1,g) und Reis dazu Obst	*Grießbrei mit Vanilleschmack ^(3,8,a,a1,a,2,3,4,c,f,g,h) dazu Zucker/Zimt und Obst	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing) ^(a1,c,2,3,4,7)
di 06.08.	*Gemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl) mit Kartoffelwürfeln und Eierstich ^(a1,c,i) dazu Brot ^(a1,a,2,k)	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^(a1,a,b) mit Soße dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	Vegetarische Bolognese mit Gabelspaghetti ^(a1,c,f,j,k,m)	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Bambussprossen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing) ^(a1,c,2,3,4,7)
mi 07.08.	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Petersilienkartoffeln	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,8,a1,c,g,i) mit Nudeln ^(a1,a,c,f) und Tomatensoße ^(3,8,a,a1,g)	*Gemüse-Knusperr-Dinor ^(a1,a,2,c,i,k) dazu Sahnesoße mit Frischkäse ^(a1,f,g) und Reis -Obst	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)
do 08.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus ⁽²⁾ (Schule 3, Kita 2)	*Gehacktesstippe ^(3,8,a,a1,i) mit Kartoffelpüree ^(a3) dazu Obst	Veg. Schnitzel mit Kräutersoße ^(3,8,a,a1,f,g) dazu Buttermöhren ^(g) und Kartoffeln	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Kräuterdressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)
fr 09.08.	Herzhafte Linsensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,b,i) dazu Dessert	*Gekochte Eier ^(k) in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾ (Schule 2, Kita 1)	Fadennudelsuppe mit buntem Gemüse und Eierlocken ^(a1,a,c,f,j,k,m) dazu Dessert	Salat „Tropical“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt dressing) ^(g)
mo 12.08.	*Gemüseintopf „Frühlings Art“ mit Schweinefleisch ^(a1,a,3) dazu Vollkornbrot ^(a1,a,2,k)	Hackbällchen ^(a1,a,g) mit Tomaten-Mozzarella-Soße ^(a3) und Reis dazu Obst (Schule 2, Kita 1)	Vollkornnudeln ^(a1,a) mit cremiger Käse-Schnittlauch-Soße ^(3,8,a,a1,f,g)	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico) ^(a1,f,g)
di 13.08.	*Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch ^(3,8,a,a1,f,g,i)	Deftiger Bratlock ^(a1,a,c,8,c) mit Rotkohl ^(a1,a,7) , Soße ^(a1,a) und Kartoffeln	Möhrenschnitzel ^(a1,a,c,f,g,i) mit Kartoffelpüree ^(a3) und Currysoße ^(a1,a,f,g,i)	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing) ^(2,4,8)
mi 14.08.	Puddingsuppe mit Vanilleschmack ^(a1,a,2,3,4,f,g,3) dazu Zwieback ^(k)	Pikante Currywurst ^(g) mit Kartoffelpüree ^(a3) und Tomaten-Curry-Soße ^(a1,a,f,g,i) dazu Weißkohl-Rohkost	*Blumenkohl-Käse-Bratling ^(3,8,a,g) mit Rahmsöße ^(a1,a,f,g) und -Reis	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)
do 15.08.	*Eiermuschelsuppe mit Geflügelfleisch ^(a1,c) dazu hausgem. Quarkspeise ^(3,4)	Eieromelette ^(a1,a,2,3,4,c,g,h) mit Rahmspinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln	Vegetarische Linsenbolognese mit Makkaroni ^(a1,a,c)	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucicola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Coutons dazu Balsamicodressing) ^(a1,i)
fr 16.08.	*Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^(3,8,a,a1,i) dazu Obst	Seelachs im Backteig ^(a1,a,i) mit Kräutersoße ^(3,8,a,a1,f,g) und Gemüserais dazu Obst	Gemüse-Gouda-Stäbchen mit leichter Tomatensoße ^(a1,c,g) und Kartoffeln (Schule 3, Kita 2)	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuter dressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)
mo 19.08.	*Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und eine Scheibe Vollkornbrot ^(a1,a,2,k)	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne ^(a1,a,f,g,i) mit Reis	Grießbrei ^(a1,a,g) mit Zucker und Zimt dazu Obst	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing) ^(a1,f,g)

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
di 20.08.	*Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen ^(8,3)	Schichtkohl mit Soße ^(a1,a,a,f,g) und Kartoffeln dazu Dessert	Eipatty mit Schnittlauch ^(g,i) dazu Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise ^(a1,c,f,g) und Kartoffeln	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne und Kräuter dressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)
mi 21.08.	Linsensuppe mit Rauchfleisch ^(8,2,4) dazu Obst	*Gabelspaghetti ^(a1,a,c,f,j,k,m) mit Sauce Bolognese ^(3,8,g) dazu Obst	Vegane Falafelbällchen ^(a1,c,f,g,i) mit Sahnesoße ^(a3) und Reis (Schule 5, Kita 4)	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)
do 22.08.	Bauerngulasch ^(2,4,8,a,a1,g,i) mit Möhrengemüse ^(a1,c,f,g) dazu Kartoffeln	*Eieromelette mit Rahmspinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln	Gemüseragout ^(3,8,a,a1,f,g) mit Reis	„Diplomatensalat“ (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt dressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)
fr 23.08.	Perlgärpchenintopf mit Kasserler (vom Schwein) ^(2,3,4,8,a,a1,i) dazu Dessert	*Seelachsfilet im Backteig ^(a1,a,i) mit Senfsoße ^(a1,f,g,i) dazu Kartoffelpüree ^(a3) und Rotkohl-Rohkost	Spiralnudeln ^(a1,a) mit -Brokkolirahmsöße ^(a1,a,g,i)	„Portugiesischer Salat“ (gem. Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing) ^(g)
mo 26.08.	Erbseintopf mit Wursteinlage ^(i,j,k,2,3,4) dazu Nachtisch	*Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen ^(a1,a,g,3) dazu Kartoffelpüree ^(a3) und Nachtisch	Gabelspaghetti ^(a1,a,c,f,j,k,m) mit Tomaten-Basilikumsöße ^(a1,a,g) dazu Nachtisch	„Italienischer“ Salat (Romana, Champignons, Tomate, Croutons, Hähnchenbrust und Balsamicodressing) ^(a1,a,2,3,4,7)
di 27.08.	*Kartoffelsuppe ^(8,3) mit Wiener Würstchen ^(i,8,C6,2,4)	Fischpfanne (vom Seehochfilet) mit Paprika und Tomate ^(a1,a,d) dazu Reis	Quarkkekulen ^(a1,a,g) mit Apfelmus ⁽²⁾ (Schule 3) / Kita 2	Salat „Sarandana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing) ^(a1,c,i,j,2,3,4,7)
mi 28.08.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage ^(a1,c,f,j,k,m) dazu Brot ^(a1,a,2,k) und Obst	*Nudeln ^(a1,a,c,f) mit Tomatensoße und Würstwürfeln ^(a1,a,i,j,2,3,4) dazu Obst	Buntes Gemüseragout ^(a1,c,f,g) mit Kräuterspätzle ^(a1,a,c,f)	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)
do 29.08.	Blumenkohlentopf mit Schweinefleisch ^(a1,a,f,g,i,8,3) dazu Dessert	*Geflügelkadele ^(a1,a,g) mit Möhrengemüse ^(a1,c,f,g) dazu Kartoffeln und Soße ^(a1,a,g)	Zucchini-Möhren-Puffer ^(c) mit Kräutersöße ^(a1,a,f,g,3) und -Reis	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Ei, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & Americandressing) ^(a1,i,j,2,3,4,7)
fr 30.08.	*Milchreis ^(g) mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch) ^(a1,c,f,g,i,j,k,8) dazu Brot ^(a1,a,2,k)	Ei-Patty ^(a1,a,2,c,3,4,g,h) mit Rahmspinat ^(a1,a,g) und Kartoffeln	Chinesischer Salat (gem. Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing) ^(a1,c,i,j,2,3,4,7)

01.08. – 02.08.2024

KW 31	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

05.08. – 09.08.2024

KW 32	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

12.08. – 16.08.2024

KW 33	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

19.08. – 23.08.2024

KW 34	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

26.08. – 30.08.2024

KW 35	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

Das Team der Burgenlandküche wünscht allen Schülern einen guten Start ins neue Schuljahr.

Aktuelle Ferientermine Sommerferien

Thüringen	20.06.2024 - 31.07.2024
Sachsen	20.06.2024 - 02.08.2024
Sachsen-Anhalt	24.06.2024 - 02.08.2024

X Abgabetermin bitte bis: 19.06.2024

Unterschrift:






Name:

Vorname:

Klasse:

Einrichtung / Hort:

KD.-Nr.:

So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung:
 Wo  drauf steht, ist auch  drin!
 Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.

Unsere Kaltgerichte (nur für Schulen)

Kontakt

Neue Werkstraße · 06712 Zeitz
 Telefon **0 34 41 / 21 35 40**
 Bestell-Fax **0 34 41 / 21 35 43**
 E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de




Kinder Menüplan



**01. AUGUST BIS
31. AUGUST 2024**






Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung






Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinderverpflegung unseren Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Schüler und Kinder leisten.
 Wir haben unsere Zulieferer verpflichtet, bei der Lebensmittelherstellung weitestgehend auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung noch in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und wurden herstellungsbedingt zugefügt.
 Durch unsere Speisenplanung und Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. Dazu leistet das tägliche Mittagessen einen wesentlichen Beitrag. Wir haben auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine optimale Mittagsversorgung Ihres Kindes entspricht.






Wir wünschen Ihren Kindern einen Guten Appetit.






- Zu- und Abbestellungen sind am Vortag bis 14:00 Uhr und im Ausnahmefall (Krankheit) bis 7:00 Uhr am Liefertag möglich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, E-Mail, Fax und unseren Anrufbeantworter außerhalb unserer Geschäftszeiten zu nutzen. Bitte hinterlassen Sie dabei: Kundennummer, Name des Kindes, Einrichtung und Zeitraum.
- Bei Überweisung bitte immer Kunden- und Rechnungsnummer angeben.
- Stützungen für die Essenversorgung der Kinder können nur gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcenter oder Sozialamt vorlegen.
- Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
- Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum angegebenen Termin an uns zurück.
- Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.






*Vorschlag Krippenmenüs

KW 31	01.08. – 02.08.2024		
Mo			
Di			
Mi			
Do	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat ^(a1,a2,a3,a4,f,g,i,j,k)		EG 561 kJ 134 kcal F 6,2 g GF 0,5 g KH 12,0 g Z 3,7 g Z 7,1 g EW 0,94 g SZ 0,04 g
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,g,B4)		EG 712 kJ 170 kcal F 10,17 g GF 2,71 g KH 11,47 g Z 3,13 g Z 8,48 g EW 1,15 g SZ 0,9 g

KW 32	05.08. – 09.08.2024		
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(7,B,C,a1,c)		EG 515 kJ 123 kcal F 6,0 g GF 1,6 g KH 12,0 g Z 4,1 g Z 4,9 g EW 1,4 g SZ 0,09 g
Di	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^(a,g,i,a1,B4)		EG 569 kJ 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g Z 5,72 g EW 1,22 g SZ 0,06 g
Mi	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(a1,a,7)		EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g Z 9,69 g EW 1,03 g SZ 0,09 g
Do	Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(a,g,a1,4)		EG 557 kJ 133 kcal F 6,39 g GF 1,2 g KH 13,01 g Z 3,04 g Z 5,16 g EW 1,19 g SZ 0,09 g
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(a,d,i,j,k,a1,a2,7)		EG 624 kJ 149 kcal F 6,41 g GF 1,15 g KH 13,39 g Z 1,94 g Z 8,48 g EW 1,15 g SZ 0,9 g

KW 33	12.08. – 16.08.2024		
Mo	2 Kasselerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ⁽⁸⁾		EG 452 kJ 108 kcal F 5,3 g GF 1,1 g KH 9,4 g Z 3,4 g Z 5,1 g EW 1,3 g SZ 0,06 g
Di	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter und Brötchen & Garnitur ^(c,g,i,j)		EG 607 kJ 145 kcal F 11,73 g GF 2,75 g KH 6,63 g Z 3,83 g Z 3,12 g EW 0,66 g SZ 0,06 g
Mi	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,B2,4)		EG 766 kJ 183 kcal F 9,4 g GF 3,7 g KH 9,7 g Z 2,9 g Z 5,9 g EW 1,5 g SZ 0,11 g
Do	Gebratenes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(4,B,a1,a,j)		EG 569 kJ 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g Z 5,72 g EW 1,22 g SZ 0,06 g
Fr	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Kirschgrütze ⁽⁹⁾		EG 657 kJ 157 kcal F 2,56 g GF 1,56 g KH 24,84 g Z 23,6 g Z 2,59 g EW 0,11 g SZ 0,11 g

KW 34	19.08. – 23.08.2024		
Mo	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(6,B,C,a1,c)		EG 515 kJ 123 kcal F 6,0 g GF 1,63 g KH 11,94 g Z 4,12 g Z 4,02 g EW 1,4 g SZ 0,09 g
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^(6,B,a1,j)		EG 276 kJ 66 kcal F 1,9 g GF 0,8 g KH 6,5 g Z 2,3 g Z 6,6 g EW 0,8 g SZ 0,09 g
Mi	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Balkankäse, Rucolosalat und Hähnchenbrust ^(a1,a2,a3,a4,e,f,g,i,j,k)		EG 194 kcal F 2,4 g GF 1,4 g KH 21,0 g Z 0,6 g Z 8,6 g EW 0,33 g SZ 0,09 g
Do	Nudelsalat mit paniierter Wurstscheibe ^(4,B,a1,g) (vom Schwein)		EG 812 kJ 194 kcal F 15,0 g GF 4,8 g KH 3,0 g Z 1,1 g Z 13,0 g EW 1,8 g SZ 0,09 g
Fr	Griebspeise ^(a1,a) mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott		EG 523 kJ 125 kcal F 3,4 g GF 2,2 g KH 20,0 g Z 13,0 g Z 3,4 g EW 0,09 g SZ 0,09 g

KW 35	26.08. – 30.08.2024		
Mo	Wiener mit Nudelsalat und Garnitur ^(a1,a1,g,i,j,B,C6,2,4)		EG 754 kJ 180 kcal F 12,26 g GF 2,83 g KH 13,34 g Z 4,28 g Z 3,9 g EW 1,43 g SZ 0,09 g
Di	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a1,c,g,i,j,2,3,4,7)		EG 808 kJ 193 kcal F 1,9 g GF 0,2 g KH 30,0 g Z 6,6 g Z 3,7 g EW 1,1 g SZ 0,09 g
Mi	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,B,C,7)		EG 515 kJ 123 kcal F 6,0 g GF 1,6 g KH 12,0 g Z 4,1 g Z 4,9 g EW 1,4 g SZ 0,09 g
Do	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(a1,a,c,g,B4)		EG 712 kJ 170 kcal F 10,17 g GF 2,71 g KH 11,47 g Z 3,13 g Z 3,73 g EW 1,15 g SZ 0,9 g
Fr	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur ^(a1,a1,a3,2,4)		EG 595 kJ 142 kcal F 6,4 g GF 2,5 g KH 14,0 g Z 2,3 g Z 6,4 g EW 1,4 g SZ 0,09 g

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

Nährwertangaben pro 100 g / ml:
 EG - Energiegehalt, F - Fette, GF - Gesättigte Fette, KH - Kohlenhydrate, Z - Zucker, EW - Eiweiß, SZ - Salz

(A) - Alkohol; (B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch;
 (1) - mit Geschmacksverstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel;
 (3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff;
 (5) - mit Süßstoff; (6) - mit Phosphat; (7) - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

kenzeichnungspflichtige Allergene:
 a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste;
 a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse;
 f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie;
 j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

