

Liebe Familien,

Sie wollen wissen, welche Gerichte aktuell für Ihre Kinder in unseren Küchen gezaubert werden? Dann werfen Sie gerne hier einen Blick auf unsere Speisepläne.

Unsere Küchen-Crew hat diesen Sommerspeiseplan für Sie zusammengestellt. So können Sie auf den Tag genau einsehen, was Ihre Kinder am nächsten Tag von uns serviert bekommen. Unsere Köche*Köchinnen und Küchenkräfte haben es sich zur Aufgabe gemacht, leckere und gesunde Kreationen für die Kinder zuzubereiten.

Unsere Speisepläne sind so aufgebaut, dass sich die Pläne „1“ bis „8“ jede Woche abwechseln. Nach acht Wochen wiederholt sich der Ablauf und wir beginnen wieder mit dem Plan „1“.

Wir nehmen uns das Recht heraus, im Laufe des Jahres Änderungen an dem Speiseplan vorzunehmen, um sicherzustellen, dass die Gerichte stets aktuell bleiben.

Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihr Joki-Team



Andreas Greiner
*Küchenkoordinator
AcadeMedia Süd*



Übersicht Kalenderwoche

Plan	Kalenderwoche			
1	KW 12	KW 20	KW 28	KW 36
2	KW 13	KW 21	KW 29	KW 37
3	KW 14	KW 22	KW 30	KW 38
4	KW 15	KW 23	KW 31	KW 39
5	KW 16	KW 24	KW 32	KW 40
6	KW 17	KW 25	KW 33	KW 41
7	KW 18	KW 26	KW 34	KW 42
8	KW 19	KW 27	KW 35	KW 43



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum Selberbelegen mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Gewürzgürkchen (L)</p> <p>Obstteller</p>	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und Geflügelwurst, dazu Rohkost</p>	<p>Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst</p>	<p>Frisches Rosinenbrot (A5, G, C, L) wahlweise mit Butter und/oder hausgemachter Marmelade, dazu frisches Obst</p>	<p>Hausgemachtes Heidelbeer-Porridge (A4), dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst</p>
Mittagessen	<p>Halbvollkorn Pasta (A1) mit fruchtiger Grünkernbolognese (A5, J)</p> <p>Blattsalat mit Joghurtdressing (G)</p>	<p>Karotten-Orangen-Suppe (A4) mit Kartoffel und Karottenwürfelchen, dazu Dinkelkastenbrot (A5)</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (A4) mit hausgemachten Spätzle (A1, A5, C)</p> <p>Vegetarische Alternative: Tofu-Geschnetzeltes mit Spätzle (F, H5, A1, A5, C)</p>	<p>Rahmspinat (G, A4) mit Rührei (C) und Salzkartoffeln</p> <p>Rohkostsalat (L, J)</p>	<p>Gebratenes Welsfilet (D), Reis, Wurzelgemüse und Frankfurter Grüne Soße (G)</p> <p>Vegetarische Alternative: Gemüse-Bolognese mit Nudeln (A1, C)</p>
Brotzeit	<p>Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Vollkorn-Knusperflakes</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>	<p>Selbstgemachter Himbeer-Grießbrei (G, A1)</p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K), dazu Gemüsefrischkäsecreme (G, I) und Fruchtshake aus Kokosdrink (H5)</p> <p>Obst und Rohkost</p>	<p>Lauwarmes Focaccia (A5) mit Butter (G) und Frischkäse (G), dazu knackiges Rohkost-Gemüse</p>	<p>Frisch gebackene Zwetschgennudeln (A5, G, C), dazu Obst und Rohkost</p>

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
 B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
 (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum selberbelegen mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Gewürzgürkchen (L) Obstteller	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und Geflügelwurst, dazu Rohkost	Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst	Frisches Bananenbrot (A5, G, C) wahlweise mit Butter und/oder hausgemachter Marmelade, dazu frisches Obst	Hausgemachtes Heidelbeer-Porridge (A4), dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst
Mittagessen	Halbvollkorn Pasta (A1) mit Erbsen-Schinken-Rahmsauce (G, A4), dazu ein Rohkostsalat (J, L)	Tomatencremesuppe (A4) wahlweise mit Croutons (A2-A5) und/oder Fadennudeln (A1)	Huhn-Gemüse-Curry (A4, I, J, H5) mit Ebly (A1), dazu Blattsalat mit Senfdressing (G, J, L) Vegetarische Alternative: Gemüse-Curry (I, J, H5)	Allgäuer Käsespätzle (A1, A4, A5, C, G), dazu ein fruchtiger Gurkensalat	Fischstäbchen (D, A1, A5) gebackene Kartoffelstücke, dazu Remoulade (J, L) Vegetarische Alternative: Gemüsestäbchen (A1, A5)
Brotzeit	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Vollkorn-Knusperflakes Frisches Obst der Saison	Selbstgemachter Milchreis (G) mit Erdbeersoße Frisches Obst	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K), dazu Gemüsefrischkäsecreme (G, I) und Fruchtsshake aus Kokosdrink (H5) Obst und Rohkost	Lauwarmes Focaccia (A5) mit Butter(G) und Frischkäse (G), dazu knackiges Rohkost-Gemüse	Frisch gebackener Apfelkuchen (A1, A5, G, C), dazu Obst und Rohkost

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
 B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
 (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Selbstgebackenes Brot (A2-A5,G,K) zum selberbelegen mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Gewürzgürkchen (L) Obstteller	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und Geflügelwurst, dazu Rohkost	Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst	Frisches Rosinenbrot (A5, G, C, L) wahlweise mit Butter und/oder hausgemachter Marmelade, dazu frisches Obst	Hausgemachtes Heidelbeer-Porridge (A4), dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst
Mittagessen	Halbvollkorn Pasta (A1) mit fruchtiger Tomaten-Sahnesauce (A4), dazu geriebener Parmesankäse (G, C) und Rohkostsalat (J, L)	Sämige Kartoffel-Lauch-Suppe mit Gemüseeinlage (I), dazu Geflügelwienerwürstchen und Dinkelkastenbrot (A5)	Gyros von der Hähnchenbrust, dazu Reis und cremiger Gurken-Dip (G) Vegetarische Alternative: Gemüse-Gyros (I, J)	Karotten-Blumenkohlgemüse, dazu Bulgur (A1) und Sahnesoße (G,A4)	Fisch-Gemüse-Curry (D, I, J, H5, G, A4) mit Sonnenweizen (A1), dazu Blattsalat mit Fruchtdressing (L) Vegetarische Alternative: Mexikanische Reispfanne
Brotzeit	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Vollkorn-Knusperflakes Frisches Obst der Saison	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce (G) Frisches Obst	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K), dazu Gemüsefrischkäsecreme (G, I) und Fruchtshake aus Kokosdrink (H5) Obst und Rohkost	Lauwarmes Focaccia (A5) mit Butter (G) und Frischkäse (G), dazu knackiges Rohkost-Gemüse	Frisch gebackener Schokoladenkuchen (A1, A5, G, C), dazu Obst und Rohkost

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum selberbelegen mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Gewürzgürkchen (L) Obstteller	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und Geflügelwurst, dazu Rohkost	Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst	Frisches Bananenbrot (A5, G, C) wahlweise mit Butter und/oder hausgemachter Marmelade, dazu frisches Obst	Hausgemachtes Heidelbeer-Porridge (A4), dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst
Mittagessen	Ricotta-Spinat Tortellini (A1, G, C) mit Käse-Sahnesauce (G, A4), dazu Rohkostsalat (J, L)	Cremige Zucchini-Suppe (A4) mit Karottenwürfelchen, dazu Ebly (A1) und Dinkelkastenbrot (A5)	Rindergulasch mit Paprika, dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree (G) Vegetarische Alternative: Tofu-Gulasch (I, J) mit Kartoffelpüree (G)	Schmorgemüse mit Bulgur (A1), dazu ein cremiger Kräuter-Schmand-Dip (G)	Gegrilltes Lachsfilet (D), Reis, dazu saisonales Gemüse und Kräutersoße (G, A4) Vegetarische Alternative: Gemüse-Reis-Pfanne mit Kräutersoße (G, A4)
Brotzeit	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Vollkorn-Knusperflakes Frisches Obst der Saison	Vanille-Zwieback Pudding (G, A1) mit Fruchtsoße Frisches Obst	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K), dazu Gemüsefrischkäsecreme (G, I) und Fruchtshake aus Kokosdrink (H5) Obst und Rohkost	Lauwarmes Focaccia (A5) mit Butter (G) und Frischkäse (G), dazu knackiges Rohkost-Gemüse	Selbstgemachte Apfel-Muffins (A1, A5, G, C), dazu Obst und Rohkost

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum selberbelegen mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Gewürzgürkchen (L) Obstteller	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und Geflügelwurst, dazu Rohkost	Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst	Frisches Rosinenbrot (A5, G, C, L) wahlweise mit Butter und/oder hausgemachter Marmelade, dazu frisches Obst	Hausgemachtes Heidelbeer-Porridge (A4), dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst
Mittagessen	Halbvollkorn-Pasta (A1) mit Parmesansoße (G, A4, C), dazu ein Gurken-Mais Salat (L)	Süßkartoffelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Erbsen und frisch gebackenes Dinkelweißbrot (A5)	Rindergeschnetzeltes mit Paprika, Spinatspätzle (A1, A5, C) und Blattsalat mit Senfdressing (L, J, G) Vegetarische Alternative: Gemüsepfanne mit Spätzle (A1, A5, C)	Buntes Ratatouille-Gemüse mit Risoni-Nudeln (A1)	Fischlasagne (D), Spinat-Bechamel (G, C, A1, A4), dazu ein fruchtiger Apfel-Karottensalat Vegetarische Alternative: Spinat-Tomaten Lasagne (G, C, A1, A4)
Brotzeit	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Vollkorn-Knusperflakes Frisches Obst der Saison	Selbstgemachter Schokoladenpudding (G), dazu ein bunter Obstteller der Saison	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K), dazu Gemüsefrischkäsecreme (G, I) und Fruchtschake aus Kokosdrink (H5) Obst und Rohkost	Lauwarmes Focaccia (A5) mit Butter (G) und Frischkäse (G), dazu knackiges Rohkost-Gemüse	Hausgebackener Marmorkuchen (A1, A5, G, C), dazu Obst und Rohkost

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum selberbelegen mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Gewürzgürkchen (L) Obstteller	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und Geflügelwurst, dazu Rohkost	Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst	Frisches Bananenbrot (A5, G, C) wahlweise mit Butter und/oder hausgemachter Marmelade, dazu frisches Obst	Hausgemachtes Heidelbeer-Porridge (A4), dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst
Mittagessen	Schupfnudeln (A1, C) mit Kräutersoße (G, A4), dazu ein Rohkostsalat (L, J)	Cremige Blumenkohlsuppe (A4) mit Kartoffelwürfelchen als Einlage und frisch gebackenes Dinkelweißbrot (A5)	Gebackene Hähnchenstücke (A1,A5) dazu Kartoffelspalten und Tomaten-Dip Vegetarische Alternative: Gebackene Kohlrabi (A1, A5)	Buntes Paprika-Zucchini-Gemüse, dazu Bulgur (A1) und Sauerrahm-Crème fraîche (G)	Gegrilltes Seelachsfilet (D) an leichter Ananas-Currysoße (H5, I, J) und Couscous (A1) Vegetarische Alternative: Couscous-Gemüse Pfanne (A1)
Brotzeit	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Vollkorn-Knusperflakes Frisches Obst der Saison	Selbstgemachter Vanillepudding (G), dazu ein bunter Obstteller der Saison	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K), dazu Gemüsefrischkäsecreme (G, I) und Fruchtsshake aus Kokosdrink (H5) Obst und Rohkost	Lauwarmes Focaccia (A5) mit Butter (G) und Frischkäse (G), dazu knackiges Rohkost-Gemüse	Saftiger Zitronenkuchen (A1, A5, G, C), dazu Obst und Rohkost

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum selberbelegen mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Gewürzgürkchen (L) Obstteller	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und Geflügelwurst, dazu Rohkost	Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst	Frisches Rosinenbrot (A5, G, C, L) wahlweise mit Butter und/oder hausgemachter Marmelade, dazu frisches Obst	Hausgemachtes Heidelbeer-Porridge (A4), dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst
Mittagessen	Gnocchi (A1, C) mit Frischkäse-Kräutersoße (G, A4), dazu ein Tomatensalat mit mildem Balsamico-Dressing (L, J)	Cremige Kohlrabi Suppe (A4) mit Kohlrabi Würfeln als Einlage und frisch gebackenes Dinkelweißbrot (A5)	Putenfleischpflanzerl (A5, C, J) mit Kartoffelpüree (G) Tomatensoße und buntem Marktgemüse Vegetarische Alternative: Gemüsebällchen (A1, C)	Buntes Gemüse mit Karotten, Erbsen, Mais, dazu Couscous (A1) und Kräuterjoghurt (G)	Gebratenes Seelachsfilet (D) mit Reis und Frankfurter Grüne Soße (G) Vegetarische Alternative: Gefüllte Zucchini (A1)
Brotzeit	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Vollkorn-Knusperflakes Frisches Obst der Saison	Quarkspeise (G) mit leichter Vanillernote, dazu Kirschrugout Frisches Obst der Saison	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K), dazu Gemüsefrischkäsecreme (G, I) und Fruchtsshake aus Kokosdrink (H5) Obst und Rohkost	Lauwarmes Focaccia (A5) mit Butter (G) und Frischkäse (G), dazu knackiges Rohkost-Gemüse	Frisch gebackener Zucchini-Karotten Kuchen (A1, A5, G, C), dazu Obst und Rohkost

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) zum selberbelegen mit Butter (G) und Schnittkäse (G), dazu Gewürzgürkchen (L) Obstteller	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Butter (G) und Geflügelwurst, dazu Rohkost	Müsli-Buffer zum Selbermischen mit Naturjoghurt (G), Haferdrink (A4), Frühstückscerealien (A1, A3-A5, L) und Obst	Frisches Bananenbrot (A5, G, C) wahlweise mit Butter und/oder hausgemachter Marmelade, dazu frisches Obst	Hausgemachtes Heidelbeer-Porridge (A4), dazu zweierlei aufgeschnittenes Obst
Mittagessen	Halbvollkorn Pasta (A1) mit Pilzrahmsoße (G, A4), dazu ein fruchtiger Zucchinisalat (L)	Cremige Gemüsesuppe (A4) mit Fadennudeln (A1) als Einlage, dazu frisch gebackenes Dinkelweißbrot (A5)	Geschnetzeltes „Züricher Art“ (A4) mit Spätzle (A1, A5, C), dazu ein bunter Salat (G, L, J) Vegetarische Alternative: Falafel mit Dip (F, K, G)	Karottengemüse mit Rahmsoße (G, A4), dazu Reis und Blattsalat mit leichtem Senfdressing (G, J, L)	Gebackene Fischnuggets (D, A1, A5), Kartoffelspalten und Remoulade (J, L) Vegetarische Alternative: Gebackene Zucchini (A1, A5)
Brotzeit	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G), dazu Vollkorn-Knusperflakes Frisches Obst der Saison	Aprikosen-Crumble (G, A4, A5), dazu frisches Obst der Saison	Selbstgebackenes Brot (A2-A5, G, K), dazu Gemüsefrischkäsecreme (G, I) und Fruchtsshake aus Kokosdrink (H5) Obst und Rohkost	Lauwarmes Focaccia (A5) mit Butter (G) und Frischkäse (G), dazu knackiges Rohkost-Gemüse	Frisch gebackener Zwetschkuchen mit Streueseln (A1, A5, G, C), dazu Obst und Rohkost

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
 B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
 (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

