CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Speiseplan für die Woche: 25/2026 von: 15.06.2026 bis: 21.06.2026

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
DE-NI-021-5610-AHV
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 28.04.2026 um 08:14:46

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pasta & Süßspeisen	Geflügelklößchen Paprikarahmsoße *Bio-Nudeln Fusilli a, a1, a2, c, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, i, j, k, m	Rote Linsen-Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken a, a1, g	Vanille-Griessflammerie heiße Kirschen a, a1, a2, a3, a4, f, g, 1	Gnocchi Rinderhackfleisch-Gemüsesauce a, a1, a2, f, i, k, m	Spiralnudeln Erbsen und Möhren in Käsesauce a, a1, a2, f, g, k, m, 1
Kindermenü 1 - vegetarisch	Tofu-Gemüse-Pfanne in Tomatensoße Vollkornreis a, a1, a2, f, i, k, m	Nudeln Fusilli Kräuter-Rahmsauce Karottensticks a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Gemüsefrikadelle Paprikarahmsoße Couscous mit Gemüse a, a1, a2, a4, f, g, i, j, k, m	Gepellte Kartoffeln Kräuter-Gemüse-Quarkdip g	Eierpfannkuchen heiße Früchte a, a2, a3, a4, c, f, g, 3, 1, 16, 17, 18, 19
Kinder Menü 2	Putengulasch mit Wurzelgemüse in Rahmsoße *Vollkorn Fusilli-Nudeln a, a1, a2, f, g, i, k, m, 1	Chicken Nuggets Ketchupsauce Stampfkartoffeln a, a1, a2, f, g, i, k, m, 3	Wirsingroulade Bratensauce Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m	Geflügelbällchen in Sahnesauce, grüne Bohnen Stampfkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, 1	panierter Seelachs Dillrahmsauce Salzkartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette a, a1, a2, c, d, f, g, j, k, m, 1, 16
Kinder Menü 3	Cremige Tomatensuppe mit Hackfleisch (Rind), Gemüse (Mais, Paprika) und Reis Brötchen a, a1, a2, f, g, k, m	Hähnchen-Gemüse-Ragout Nudeln Fusilli a, a1, i	Hähnchenschnitzel paniert Paprikarahmsoße Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m	WI- Rahmgeschnetzeltes Stroganoff Art Salzkartoffeln a, a1, g, 3, 91	Linseneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Karotten Brötchen a, a1, a3, f, i, j, l, s, 2, 3

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (a4) Hafer und Hafererzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (h4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (h5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse, (h6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse, (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse, (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (m) Lupine und -erzeugnisse, (s) enthält Schweinefleisch (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (91) mit Süßungsmittel, (1) mit Farbstoff, (16) mit Milchpulver, (17) mit Molkenpulver, (18) mit Milcheiweiß, (19) mit Eiklar

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
DE-NI-021-5610-AHV
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 05.05.2026 um 08:16:52

Speiseplan für die Woche: 26/2026 von: 22.06.2026 bis: 28.06.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pasta & Süßspeisen	Gefüllter Germknödel mit Kirschfüllung Vanillesoße a, a1, c, g	Nudeln Fusilli Schmelzkäsesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 1, 8	Spiralnudeln vegetarische Bolognese a, a1, a2, f, i, k, m	Nudeln Fusilli Rinderhackfleisch-Gemüsesauce a, a1, a2, f, i, k, m	Penne-Nudeln Schinken-Sahnesoße (Pute) a, a1, g, 2, 3, 1, 8
Kindermenü 1 - vegetarisch	Käseschnitzel Wurzelgemüse in Rahm (Sellerie, Petersilienwurzel, Karotten) Salzkartoffeln a, a1, a2, a4, c, f, g, i, k, m, 1	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Emmentaler überbacken a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Vegetarische Tomatencremesuppe mit Zucchini, Karotten, Lauchstreifen und Reis Brötchen a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Gemüserösti Möhrengemüse in Rahmsauce Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 3, 1	Wokgemüse in Curryrahmsoße Langkornreis a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 1
Kinder Menü 2	Schmorkohltopf mit Hackfleisch (Rind und Schwein) Salzkartoffeln a, a1, g, 1	Hähnchenbrust "Genfer Art" Tomatensoße Blumenkohl mit Butter Langkornreis a, a1, a2, f, g, k, m	Gemüse-Frikassee (Karotten, Spargel, Champignons) in Rahmsoße Langkornreis a, a1, c, g, 1	Hähnchendinos paniert Bratensauce Stampfkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, 3	Weißer Bohneneintopf mit Gemüse Brötchen a, a1, i
Kinder Menü 3	Geflügelfrikadelle Bratensauce Erbsengemüse Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, j, k, m	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelwürstchenscheiben Brötchen a, a1, g, i, 2, 8	Pancakes (Pfannkuchen) Apfelkompott a, c, g, 3, 16, 19	Paniertes Schweineschnitzel Zucchini in Rahmsauce Salzkartoffeln a, a1, g, 1	panierter Seelachs Sahnesoße Stampfkartoffeln Möhrenapfelsalat a, a1, a2, c, d, f, g, j, k, m, 1, 16

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (a4) Hafer und Hafererzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse, (m) Lupine und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (16) mit Milchpulver, (19) mit Eiklar

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Speiseplan für die Woche: 27/2026 von: 29.06.2026 bis: 05.07.2026

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021 DE-NI-021-5610-AHV
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 04.06.2026 um 09:06:47

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pasta & Süßspeisen	Milchreis Zimt und Zucker g	Spiralnudeln Tomatensoße Gurkensalat Essig und Öl geriebener Hartkäse a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 1	*Vollkorn Fusilli-Nudeln Thunfischrahmsoße (Tomaten, Mais) a, a1, c, d, g, 1	Eierpfannkuchen Vanillesauce a, a2, a3, a4, c, f, g, 1, 16, 17, 18, 19	Spiralnudeln Erbsen und Möhren in Käsesauce a, a1, a2, f, g, k, m, 1
Kindermenü 1 - vegetarisch	Couscous-Pfanne mit Karotten, Zucchini, Sellerie und Erbsen Kalter Joghurtdip a, a1, f, g, i, j	Gemüsegulasch in Tomatensoße Langkornreis a, a1	Gemüseschnitzel Karottensahnesoße Salzkartoffeln Eisbergsalat Joghurtdressing a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Kokos-Currysuppe mit Sonnenblumenhack (Reis, Brokkoli, Champignons, Karotten) a, a1, f, i, j	Kartoffelpuffer Apfelkompott a, a1, c, 3
Kinder Menü 2	Soljanka Brötchen a, a1, a2, f, j, k, m, 2, 3, 91, 9	Lasagne mit Rinderhackfleisch- Gemüsesoße und Käse überbacken a, a1, a2, f, g, i, j, k, m, 1	Schweinefrikadelle Bratensauce Möhrengemüse Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, j, k, m	Hähnchenschnitzel paniert Kartoffelsalat in Mayonnaisen-Dressing Ketchup a, a1, c, g, j, 2	Hackfleischröllchen Tomaten-Paprikagemüse Langkornreis a, a1, a3, c, g, j, k, 3, 8
Kinder Menü 3	Rindfleischklößchen Tomatensoße Gemüsereis a, a1, a2, c, f, i, k, m	Rührei Möhrengemüse in Rahmsauce Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Gemüse-Nudelsuppe (Karotten, Erbsen, Sellerie) mit Geflügelklößchen Brötchen a, a1, f, i	Putengulasch mit Wurzelgemüse in Rahmsoße Spätzle a, a1, a2, c, f, g, i, k, m, 1	Panierter Fischburger Zucchini in Rahmsauce Salzkartoffeln a, a1, d, g, 1

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (a4) Hafer und Hafererzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse, (m) Lupine und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (91) mit Süßungsmittel, (9) mit Süßungsmitteln, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (16) mit Milchpulver, (17) mit Molkenpulver, (18) mit Milcheiweiß, (19) mit Eiklar

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Speiseplan für die Woche: 28/2026 von: 06.07.2026 bis: 12.07.2026

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
DE-NI-021-5610-AHV
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 04.06.2026 um 09:15:41

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pasta & Süßspeisen	Gabelspaghetti Tomaten-Basilikum- Käsesahnesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 1, 8	Spiralnudeln Tomatensoße geriebener Hartkäse a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 1	*Bio-Nudeln Fusilli Käsesahnesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 1	*Süße Bio Schupfnudeln Vanillesauce a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, 1	Gnocchi Spinat-Frischkäsesauce a, a1, a2, f, g, k, m, 1
Kindermenü 1 - vegetarisch	Polentakäseschnitzel Zucchinigemüse in Tomatensoße Langkornreis a, a1, g	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Emmentaler überbacken Tomatensoße a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Backkartoffeln Sour Cream Karottensticks g	Blumenkohl-Käse-Medaillons Sahnesoße Salzkartoffeln Tomatensalat a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Gebundener Steckrübeneintopf mit Kartoffeln Brötchen a, a1, g, i
Kinder Menü 2	Rindersaftgulasch Karottengemüse Gabelspaghetti a, a1, a2, f, i, k, m	Geflügelbratwurst WI- Rahmsauerkraut Salzkartoffeln a, a1, g, i, 1	Allgäuer Käsespätzle Käse-Zwiebelsoße a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1, 8	Eieromelette Rahmspinat Stampfkartoffeln c, g, 1	Geflügelklößchen Bratensauce Erbsengemüse Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, i, j, k, m
Kinder Menü 3	Geflügelköttbullar Erbsen-Möhren-Rahm- Gemüse Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Tomaten, Paprika, Kartoffeln Brötchen a, a1	Putengulasch mit Wurzelgemüse in Rahmsoße Langkornreis a, a1, a2, f, g, i, k, m, 1	Penne-Nudeln Rinderhackfleischsauce geriebener Hartkäse a, a1, a2, f, g, i, k, m, 2, 1	Zucchini-Möhren-Puffer Möhren-Quarkdip c, g

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (a4) Hafer und Hafererzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (h4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (h5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse, (h6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse, (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse, (m) Lupine und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Speiseplan für die Woche: 29/2026 von: 13.07.2026 bis: 19.07.2026

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
DE-NI-021-5610-AHV
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 04.06.2026 um 09:34:52

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pasta & Süßspeisen	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung Kürbis-Sahnesauce a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Gemüselasagne (Kürbis, Möhren, Spinat) a, a1, g, j, 1	Pancakes (Pfannkuchen) Schokoladensauce a, c, g, 1, 16, 19	Penne-Nudeln Frischkäsesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Nudeln mit Mais und Hähnchenbruststreifen Sahnesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 1
Kindermenü 1 - vegetarisch	Grünkernbratling Käsesahnesoße grüne Bohnen Salzkartoffeln a, a1, a5, a2, c, f, g, k, m, 1	Vegetarische Paprikaschote gefüllt Tomatensoße Langkornreis a, a1, a2, f, i, j, k, m	Mediterrane Schupfnudelpfanne mit Gemüse (Paprika, Zucchini) a, a1	Panierter Hirtenkäse Möhrengemüse in Rahmsauce Salzkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1, 18, 19	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Karotten Brötchen a, a1, a3, f, i, j, l, 3, 5
Kinder Menü 2	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelwürstchenscheiben Brötchen a, a1, g, i, 2, 8	Panierte Jagdwurstschnitte (Schwein) Bratensauce Stampfkartoffeln Krautsalat mit Möhrenstreifen a, a1, a2, f, g, j, k, m, 2, 8	Panierter Fisch (Seelachs) Rahmgemüse Langkornreis a, a1, a2, d, f, g, j, k, m, 1	Geflügelfrikadelle Nudelsalat a, a1, c, g, j, 3, 91, 1	Panierter Gemüse-Dino (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Mais, Zwiebeln, Paprika) Sahnesoße Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1, 19
Kinder Menü 3	Rindfleischklößchen Sahnesoße grüne Bohnen Salzkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Penne-Nudeln Truthahnschinken-Käse-Soße a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 3, 1, 8	Gebratenes Hähnchenbrustfilet Zucchinigemüse in Tomatensoße Langkornreis a, a1	Kartoffel-Möhren-Eintopf Brötchen a, a1, g, i	Backkartoffeln Möhren, Paprika und Lauch in Hollandaisesoße a, a1, c, g

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse, (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (m) Lupine und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (91) mit Süßungsmittel, (1) mit Farbstoff, (5) geschwefelt, (8) mit Phosphat, (16) mit Milchpulver, (18) mit Milcheiweiß, (19) mit Eiklar

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Speiseplan für die Woche: 30/2026 von: 20.07.2026 bis: 26.07.2026

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
DE-NI-021-5610-AHV
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 04.06.2026 um 09:48:51

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pasta & Süßspeisen	Spätzlepfanne mit buntem Gemüse aus Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel Sahnesoße a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Milchreis Zimt und Zucker g	Gabelspaghetti Tomaten-Basilikum-Käsesahnesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 1, 8	*Bio-Nudeln Fusilli Zucchini-Karotten-Soße a, a1, g, 1, 8	Quarkkeulchen Vanillesauce a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, 1
Kindermenü 1 - vegetarisch	Gebackener Blumenkohl mit "Sauce Hollandaise" Salzkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Couscous-Pfanne mit Karotten, Zucchini, Sellerie und Erbsen Kurkumasauce a, a1, a2, f, g, i, j, k, m, 1	Cremige Kichererbsensuppe Ciabatta-Stick a, a1, a3, g, i, l	Käsepolenta Paprikagemüse in Tomatensauce Langkornreis a, a1, a2, f, g, k, m	Gnocchi mit Gemüsestreifen Frischkäsesoße a, a1, a2, f, g, i, k, m, 1
Kinder Menü 2	Gefülltes Hacksteak (Rind, Knoblauch, Zwiebel, Frischkäse) Paprikarahmsoße Langkornreis Gurken-Knoblauch-Dip a, a1, a2, c, f, g, k, m	Rindersuppentopf mit Gemüse und Reis Brötchen a, a1, f, i	Hähnchenbrust in Käsebackteig Tomatensoße Gabelspaghetti a, a1, a2, f, g, k, m, 8	Hühnersuppentopf mit Gemüse Nudeln und Eierstich Brötchen a, a1, c, g, i	Gyrossuppe mit Putenfleisch Brötchen a, a1, g
Kinder Menü 3	Gemüseschnitzel Frischkäsesoße Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce Nudeln Fusilli Gemischter Salat Cocktaildressing a, a1, a2, c, f, g, j, k, l, m, 3, 91, 1, 5	Hackbraten vom Schwein Bratensauce Salzkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, i, j, k, m, 8	Schweinesülze Hausmacher Art Bratkartoffeln Remouladensauce c, g, j, l, 2, 3, 4, 91, 1, 8	Paniertes Seelachsfilet mit Käse-Kräuterfüllung Kartoffelsalat in Mayonnaisen-Dressing a, a1, c, g, j, 2

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (a4) Hafer und Hafererzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse, (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (m) Lupine und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (91) mit Süßungsmittel, (1) mit Farbstoff, (5) geschwefelt, (8) mit Phosphat