



# SPEISEPLAN 18.03. - 24.03.2024



12. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 18.03.24	<b>Stroschweinschnitzel „Jäger Art“</b> mit einer Champignonsauce, gestovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Omelette</b> mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln <b>Portion € 7,90</b>	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> in einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce mit Basilikum und Käse, dazu ein Salat <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Weißkohleintopf</b> mit Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Knackiger bunter Salat</b> mit Ei und Feta <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 19.03.24	<b>Gegrilltes Schweinenackensteak</b> mit einer Haube von Paprika, Zwiebeln und Champignons in leckerer Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech <b>Portion € 8,00 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und gebutterter Reis <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Hackbällchen in Senfsauce</b> mit buntem Gemüse <b>Portion € 7,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,R,4,6)</b> Allergene: I,L	<b>Römersalat</b> mit Cherrytomaten, Croutons und einer Kräutervinaigrette <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 20.03.24	<b>Krustenbraten vom Stroschwein</b> mit Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln und eine leckere Sauce <b>Portion € 8,00 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Gebackener Camembert</b> auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Saftiges Putenfilet</b> in einer Currysauce, dazu Erbsen und Reis <b>Portion € 7,90 (G,5)</b> Allergene: G,I,L	<b>Linsensuppe</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Dohrmanns Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen und Spargel, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L
DONNERSTAG 21.03.24	<b>Rinderschmorbraten</b> mit eigener Sauce, dazu Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,50 (R,4,5,6)</b> Allergene: A1,G,I,L	 <b>Leckere Champignonlasagne</b> mit Pilzen, Spinat, Sellerie und Zwiebeln <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Zarte Mandel-Hähnchenbrust</b> auf gebackenen Kartoffeln, Paprika und Champignons mit leichter Basilikumnote <b>Portion € 7,90 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Herzhafte Grünkohlsuppe</b> mit Kasselerwürfeln und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: A3,I,J	<b>Farmersalat</b> auf einem Salatbett mit Kochschinken, bunt garniert <b>Portion € 6,90 (S,5)</b> Allergene: G,C,I,L
FREITAG 22.03.24	<b>Zartes Lachsfilet</b> Schonend gegart mit feiner Kräuterhaube, Blattspinat und einer leichten Sauce, dazu Salzkartoffeln <b>Portion € 9,50 (D,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Blumenkohl- Süßkartoffelauflauf</b> mit überbackenem Käse und leichter Meerrettichnote <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Schaschlikpfanne</b> mit Zwiebeln, Bacon, Paprika und Tomaten in einer Barbecuesauce, dazu Reis <b>Portion € 7,90 (S,R,4,5)</b> Allergene: G,I	<b>Chili con Carne</b> mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen <b>Portion € 5,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Conchiglie</b> mit Thunfisch und gebratenen Kapern auf grünem Salat mit Balsamico-Dressing <b>Portion € 6,90</b>
SAMSTAG 23.03.24	<b>Hausgemachter Kartoffeleintopf</b> mit Kasselerwürfeln und einem kleinen Würstchen <b>Portion € 5,60 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I,L		NAME:  STRASSE:  PLZ:		
SONNTAG 24.03.24	<b>Norddeutsche Poulardenbrust</b> mit Birne-Bohne-Speck und Kartoffel-Sellerie-Stampf <b>Portion € 8,90 (R,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I				

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt  
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 25.03. - 31.03.2024



13. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 25.03.24	<b>Gebackener Fleischkäse</b> mit leckerem Spiegelei, Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelstampf <b>Portion € 8,00 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Cremiger Milchreis</b> mit Zimt, Zucker und warmen Schattenmorellen <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Frühlingsnudelpfanne</b> mit Hähnchenbrustfiletstreifen, knackigem Gemüse und Bärlauchpesto <b>Portion € 7,90</b>	<b>Steckrübeneintopf</b> mit buntem Gemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Blattsalate</b> mit Tomaten, Gurken, Ei und Kochschinken, dazu ein Dressing <b>Portion € 6,90 (S,4,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 26.03.24	<b>Zarter Kasselerbraten</b> vom Rücken in leckerer Sauce mit cremigem Spargelgemüse und Petersiliekartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Dohrmanns Gemüselasagne</b> mit mediterranem Gemüse und Bechamelsauce <b>Portion € 7,90</b>	<b>Coq au Vin</b> von der Hähnchenkeule mit Bacon, frischen Kräutern, Pilzen, Zwiebeln, dazu Kartoffelplätzchen <b>Portion € 7,90 (S,G,4,5,6)</b> Allergene: A1, C,G,I	<b>Wirsing-Hackfleisch-Eintopf</b> mit Möhren und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,R,4,6)</b> Allergene: I	<b>Dohrmanns-Apfel-Staudensellerie</b> in leichtem Joghurdressing auf knackigem Salatbett <b>Portion € 6,90</b>
MITTWOCH 27.03.24	<b>Nordeutsches Lammragout</b> herzhaftes Lammragout aus der Keule mit grünen Bohnen und Butterspätzle <b>Portion € 8,90</b>	 <b>Zweierlei Kartoffelpüree</b> mit 2 Spiegeleiern und gerösteten Sonnenblumenkernen <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: I,L	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit unserer pikanten Tomaten- Hackfleisch-Sauce, frischem Basili- kum und Parmesan bestreut <b>Portion € 7,90 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hühnersuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl und Reis, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,60 (G,5)</b> Allergene: I	<b>Thunfischsalat</b> hausgemacht mit Mais und Zwiebeln auf einem Salatbett <b>Portion € 6,90 (D,5,6)</b> Allergene: A1,C,J,L
DONNERSTAG 28.03.24	<b>Leckere Kohlroulade</b> in einer herzhaften Sauce, dazu Salzkartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Champignon-Spätzlepfanne</b> mit Pilzen, gebutterten Spätzle und einer hellen Sauce aus frischen Kräutern <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,F,I	<b>Bauernschmaus</b> herzhaftes Kräuterrührei mit Speckwürfeln und Champignons, dazu geröstete Kartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,4,5)</b> Allergene: C,G,I	<b>Leckere Spargelcremesuppe</b> mit Mettbällchen und Petersiliehaube <b>Portion 5,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,F,I	<b>Dohrmanns Eiersalat</b> mit Räucherlachs und Dill auf einem knackigen Salatbett <b>Portion € 6,90 (D,5,6)</b> Allergene: A1, C,G,I
FREITAG 29.03.24	<b>Dohrmanns Curry-Huhn</b> zartes Geflügelfleisch in pikanter Currysauce mit Cocktailfrüchten und gebuttertem Mandelreis <b>Portion € 8,90</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Karfreitag</b>	<b>Karfreitag</b>	<b>Karfreitag</b>	<b>Karfreitag</b>
SAMSTAG 30.03.24	<b>Dohrmanns Hochzeitssuppe</b> mit Mettbällchen, Spargel, Eierstich und buntem Gemüse <b>Portion € 5,60</b>			NAME:	
SONNTAG 31.03.24	<b>Zarter Braten vom Osterlamm</b> mit Rosmarinkartoffeln in eigener Schale, Ratatouille-Gemüse und Thymianjus <b>Portion € 9,90€ (G,5)</b> Allergene: A1, I, G			STRASSE:	
				PLZ:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt  
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 01.04. - 07.04.2024



14. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 01.04.24	Ostermontag				
DIENSTAG 02.04.24	<b>Jägerbuletten</b> In einer Zwiebelsauce, dazu grüne Bohnen mit Bacon und Kartoffelpüree <b>Portion € 8,00 (R,S,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Spargelgemüse</b> in Rahm mit Rührei und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art"</b> frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Weißkohleintopf</b> mit Karotten, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,6)</b> Allergene: I	<b>Hausgemachte Topfsülze</b> auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce <b>Portion € 6,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I
MITTWOCH 03.04.24	<b>Saftiger Krustenbraten</b> vom Strohschwein mit einer Bratensauce, dazu Erbsen und Wurzeln in Rahm und Kräuterkartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I,L	 <b>Spätzle</b> in Camembert-Creme-Sauce mit Wildpreiselbeer-Chutney <b>Portion € 7,90</b>	<b>Saftiges Putenfilet</b> in einer Currysauce, dazu Erbsen und gebutterter Reis <b>Portion € 7,90 (G,5)</b> Allergene: G,I,L	<b>Linsensuppe</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Frühlingsalat</b> mit Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, gegrillten Putenstreifen und einem Dressing <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: G,I
DONNERSTAG 04.04.24	<b>Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,90 (R,S,4,5,6)</b> Allergene: A3,I,J,L	 <b>Ofenomelette</b> mit Champignons und Pfifferlingen auf Röstkartoffeln <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I,L	<b>Zartes Schweinefilet</b> in Käse-Sahne-Sauce, dazu buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,4,5)</b> Allergene: H1,G,I,L	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Zwiebeln, Pilzen und Tomaten <b>Portion € 5,60 (R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Knackiger Rohkostteller</b> mit leckerem Ei, Weintrauben und herzhaften Nüssen <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: G,I
FREITAG 05.04.24	<b>Paniertes Fischfilet</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und einer leckeren Remouladensauce <b>Portion € 8,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I,L,J	 <b>Käse-Tortellini</b> auf einer Tomaten-Gemüsesauce <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,F	<b>Pollo alla Toscana</b> cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten <b>Portion € 7,90</b>	<b>Graupensuppe</b> „alla Magareta“ mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 5,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Dohrmanns Clubsalat</b> mit Ananas und Lauch in einem leichten Mayonaisedressing, dazu ofengebackenes Baguette <b>Portion € 6,90</b>
SAMSTAG 06.04.24	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit kleinem Rauchende und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 5,60 (S,R,5)</b> Allergene: A1,C,I		NAME:  STRASSE:  PLZ:		
SONNTAG 07.04.24	<b>Rinderbraten „a la Toscana“</b> Sous vide gegart, in mediterranem Gemüse zubereitet, dazu geschwenkte Rosmarinkartoffeln <b>Portion € 9,50 (R,5,6)</b> Allergene: G,I				

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt  
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 08.04. - 14.04.2024



15. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 08.04.24	<b>Dohrmanns Knipp</b> frisch aus der Pfanne, mit Spiegelei, Röstkartoffeln und Gewürzgurke  Portion € 8,00 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	 <b>Leckerer Kartoffelaufbau</b> mit Karotten und Lauchzwiebeln, überbacken mit Holländerkäse  Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,L	<b>Cordon Bleu</b> von der Pute auf Sauce Bernaise, dazu gemischtes Gemüse und Salzkartoffeln  Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln  Portion € 5,40 (S,5,6) Allergene: I	<b>Blattsalat</b> mit Tomaten, Gurken, Ei und Kochschinken, dazu ein Dressing  Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 09.04.24	<b>Herzhafter Zwiebelbraten</b> vom Strohschwein mit Schmorzwiebelhaube, Weißkohl-Ge- müse und Petersilienkartoffeln  Portion € 8,00 (S,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Ravioli</b> mit buntem Gemüse und Tomatensauce  Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Curry-Huhn</b> von der Hähnchenbrust in pikanter Sauce mit gebuttertem Reis  Portion € 7,90 (G,4,5,6) Allergene: I,L	<b>Hühnchen-Nudel-Eintopf</b> mit Sellerie, Möhren und Suppenudeln  Portion € 5,40 (S,R,4,6) Allergene: I,L	<b>Rote Bete Salat</b> auf Wildkräutern mit Nüssen  Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 10.04.24	<b>Zartes Haxenfleisch</b> vom Strohschwein auf pikantem Sauerkraut mit Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce  Portion € 8,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 <b>Couscouspfanne</b> mit gebratenem Gemüse und pikanter Chilisauce  Portion € 7,90	<b>Currywurst</b> in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu ein Balkangemüse und Röst- kartoffeln  Portion € 7,90 (G,S,5,6) Allergene: G,I	<b>Zucchini-Hackfleisch-Eintopf</b> mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, dazu ein Dessert  Portion € 5,60 (S,R,G,4,5,6) Allergene: C,G,I,L	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Paprika, Tomate, Oliven und Feta-Käse  Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 11.04.24	<b>Herzhaftes Rindergulasch</b> mit Waldpilzen und Spirellinudeln  Portion € 8,50	 <b>Gebackener Camembert</b> auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren  Portion € 7,90	<b>Dohrmanns Rostbratwürste</b> mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf  Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,J,L	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit kleinem Mettende und Kartoffeln  Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,C,I	<b>Karottensalat</b> im Sahnedressing mit Ananas und Putenstreifen auf einem Salatbett, bunt garniert  Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 12.04.24	<b>Bremer Pannfisch</b> mit Senfsauce, Bohnengemüse und gebratenen Kartoffeln  Portion 8,90	 <b>Kartoffelgulasch</b> mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker  Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	<b>Gegrillte Cevapcici</b> in pikanter Tomatensauce mit Balkangemüse und Kräuterreis  Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: G,I	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch  Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I,L,G,J	<b>Bayrischer Wurstsalat</b> in einer Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate, Radieschen und Käse  Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: G,I
SAMSTAG 13.04.24	<b>Dohrmanns Erbsensuppe</b> mit Suppengrün und kleiner Kochwurst  Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: I,L		NAME:		
SONNTAG 14.04.24	<b>Schweinemedallions in Sahnesauce</b> dazu in Basilikum geschwenkte Bohnen und Kartoffeln  Portion € 8,90		STRASSE:		
			PLZ:		

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt  
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel