

	Menü 1 Genießer	Menü 2 Klassiker	Menü 3 Kräftig & Deftig	Menü 4 Leicht & Bekömmlich	Menü 5 Vegetarisch	Menü 6 Mini-Mahl	Menü 7 Kühl & Lecker	Menü 8 Salat
	8,80 €	6,85 €	7,00 €	7,00 €	6,70 €	6,50 €	6,20 €	6,05 €
Montag 26.03.	Seelachsfilet (D) in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 345 KJ, 83 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 8 KH, 3 Z, 5 E, 1 S	Schnitzel paniert (*5 Aa S) vom Schwein "Mailänder Art" mit Reibekäse (*2 G), Tomatensauce (*1 L), ital. Fusilli (*Aa), Dessert 595KJ, 142Kcal, 5F, 1,7ges.F, 17KH, 1,4Z, 8E, 0,7S	Fischfilet (*C D G I) "Pizzaiola" mit Tomatensauce (*C G I L) mit Käse (*2 G) & Nudeln (*Aa), Dessert 402KJ, 96Kcal, 2F, 0,6ges.F, 14KH, 0,8Z, 6E, 0,9S	Bunter Gemüse Eintopf (*I) mit Fleischklößchen (*Aa C S) & Nudeln (*Aa C), Dessert 281KJ, 67Kcal, 3F, 0,7ges.F, 7KH, 2,0Z, 4E, 1,2S	Gemüseplatte mit Kräuter-Sahnesauce (*G), Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 263KJ, 63Kcal, 1F, 0,6ges.F, 10KH, 3,2Z, 3E, 0,4S	Hackbraten (*5 Aa C S) Specksauce (*1 3 S), Rotkohl (*1 6), Salzkartoffeln, Dessert 369KJ, 88Kcal, 4F, 1,4ges.F, 11KH, 2,6Z, 2,9E, 1,8S	Köfte (*Aa) (Hackfleischbällchen) Kartoffelsalat (*G) mit Ei (*C) & Kräutern, Dessert 498KJ, 119Kcal, 4F, 2,0ges.F, 12KH, 3,2Z, 8E, 0,6S	Kein Angebot
Dienstag 27.03.	Seelachsfilet (D) in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 345 KJ, 83 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 8 KH, 3 Z, 5 E, 1 S	Gebratene Schinken-nudeln (*1 3 5 Aa S) mit Ei (*C) & Tomatensauce (*L), Dessert 426KJ, 102Kcal, 3F, 0,5ges.F, 14KH, 1,8Z, 5E, 1,0S	Hackbraten (*5 Aa C S) Speck (*1 3 S)-Zwiebelsoße (*A F), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert 413KJ, 99Kcal, 4F, 1,7ges.F, 11KH, 1,4Z, 5E, 0,7S	Ragout von der Hähnchenbrust in Estragonsauce (*G), Möhrengemüse, Reis, Dessert 343KJ, 82Kcal, 2F, 0,4ges.F, 11KH, 2,3Z, 5E, 0,7S	Penne-Nudeln (*Aa) mit Broccoli-Sahnesauce (*Aa G), Dessert 359KJ, 86Kcal, 1F, 0,4ges.F, 15KH, 0,1Z, 3E, 0,9S	Hackfleisch (*S)-Kartoffel-Möhreneintopf (*G I) Dessert 357KJ, 85Kcal, 5F, 2,0ges.F, 5KH, 1,4Z, 5E, 0,8S	Gyrosbraten (*G S) Tomaten-Reissalat, Zaziki (*G), Fladenbrot (*Aa C F K), Dessert 593KJ, 142Kcal, 6F, 2,4ges.F, 16KH, 2,2Z, 6E, 0,5S	"Vital-Salat" verschiedene Blattsalate mit Thunfisch (*D), Mais & Zwiebeln, Italien-Dressing (*2 L), Brötchen (*Aa) 328KJ, 78Kcal, 1F, 0,1ges.F, 13KH, 4,0Z, 5E, 0,7S
Mittwoch 28.03.	Seelachsfilet (D) in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 345 KJ, 83 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 8 KH, 3 Z, 5 E, 1 S	Schweinegeschnetzeltes (*3 S Aa F G J) "Züricher Art" mit Champignons (*1 3 L), Tomate, Schmand (*G) & Spiralnudeln (*Aa), Dessert 542KJ, 130Kcal, 5F, 1,6ges.F, 15KH, 0,6Z, 6E, 0,8S	Hähnchenschnitzel paniert (*Aa) Sauce (*Aa F G) mit Kräutern der Provence, Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln, Dessert 440KJ, 105Kcal, 4F, 1,2ges.F, 14KH, 1,7Z, 4E, 0,7S	Schweinenackensteak (*5 S G) natur in milder Kräutersauce (*Aa F G), Blumenkohl-Broccoligemüse, Püree (*2 3 G), Dessert 462KJ, 110Kcal, 6F, 2,2ges.F, 8KH, 2,7Z, 7E, 0,6S	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (*G), Kohlrabi-Möhrengemüse in Rahmsauce (*Aa G), Dessert 324KJ, 77Kcal, 3F, 1,5ges.F, 10KH, 3,0Z, 2E, 1,0S	2 gek.Eier (*C) in Kräutersauce (*G L), Salzkartoffeln, kleiner Salat, Dessert 347KJ, 83Kcal, 3F, 0,8ges.F, 10KH, 1,7Z, 3E, 0,5S	Brathering (*6 Aa D F) mit Zwiebelringen, bunter Kartoffelsalat (*1 2 6 G J), Dessert 712KJ, 170Kcal, 9F, 2,7ges.F, 14KH, 3,5Z, 7E, 1,1S	"Chefsalat" gemischte Blattsalate Kochhinterschinken (*1 3 5 S) & Käsestreifen (*2 G), French-Dressing (*1 2 6 G J), Brötchen (*Aa) 584KJ, 140Kcal, 8F, 3,6ges.F, 13KH, 4,2Z, 5E, 1,1S
Donnerstag 29.03.	Seelachsfilet (D) in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 345 KJ, 83 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 8 KH, 3 Z, 5 E, 1 S	Frikadelle (*S Aa) auf Rahmwirsing (*G), Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 449KJ, 107Kcal, 5F, 1,8ges.F, 11KH, 2,1Z, 5E, 0,8S	Rinderbraten (*5 G) "Esterhazy" mit Gemüsestreifen (G I) & Salzkartoffeln, Dessert 355KJ, 85Kcal, 2F, 0,8ges.F, 11KH, 1,7Z, 5E, 0,6S	Holsteiner Kartoffelsuppe (*G I) mit Schnippelwurst (*1 3 5 S G), Dessert 303KJ, 73Kcal, 4F, 1,6ges.F, 6KH, 0,8Z, 3E, 1,1S	Veg. Sojageschnetzeltes (*F) mit Gemüse-Sahnesauce (*Aa F G I), Spiralnudeln (*Aa), Dessert 427KJ, 102Kcal, 2F, 0,6ges.F, 18KH, 1,2Z, 4E, 1,0S	3 Eierpfannkuchen (*Aa C G) mit roter Grütze, Dessert 561KJ, 134Kcal, 4F, 1,6ges.F, 21KH, 8,4Z, 3E, 0,6S	Pan. Hähnchenschnitzel (*Aa) auf Kartoffelsalat (*1 2 6 G J), Dessert 617KJ, 147Kcal, 8F, 2,8ges.F, 12KH, 4,4Z, 6E, 1,5S	Bunter Salat mit 2 kleinen Frikadellen (*S Aa), American-Dressing (*1 2 6 G J), Brötchen (*Aa) 649KJ, 155Kcal, 9F, 3,9ges.F, 13KH, 3,7Z, 5E, 0,8S
Freitag 30.03.	Seelachsfilet (D) in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 345 KJ, 83 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 8 KH, 3 Z, 5 E, 1 S	Bauerneintopf (*I) mit grünen & weißen Bohnen, Kartoffeln, Dessert 183KJ, 44Kcal, 1F, 0,2ges.F, 6KH, 1,8Z, 2E, 0,8S	Kohlroulade (*S Aa) mit Tomaten-Knoblauchsauce (*1 L) & Gemüserais, Dessert 342KJ, 82Kcal, 3F, 0,8ges.F, 11KH, 3,4Z, 3E, 0,9S	Fischfrikassee (*D) in Gemüsesauce (*Aa C G I) mit Kräutern der Provence, Salzkartoffeln, Dessert 321KJ, 77Kcal, 1F, 0,6ges.F, 13KH, 0,2Z, 3E, 0,6S	Kein Angebot	Gebratenes Hähnchenfleisch in Champignonrahmsauce (*1 3 G L), Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 416KJ, 99Kcal, 3F, 1,1ges.F, 11KH, 3,0Z, 7E, 0,9S	Kein Angebot	Kein Angebot
Samstag 31.03.	Seelachsfilet (D) in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln, Dessert 345 KJ, 83 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 8 KH, 3 Z, 5 E, 1 S	Hähnchenfiletspitzen "Gärtnerin Art" (*G) Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 267KJ, 64Kcal, 3F, 0,7ges.F, 5KH, 0,3Z, 5E, 0,8S	Schweinenackensteak (*3 S G I J) Rahmsauce (*Aa F G), Mischgemüse, Nudeln (*Aa), Dessert 557KJ, 133Kcal, 6F, 2,3ges.F, 13KH, 2,1Z, 7E, 0,4S	Geflügelrikadelle (*Aa C G I) in Kräutersauce (*Aa F G), Kohlrabi (*G), Salzkartoffeln, Dessert 359KJ, 86Kcal, 2F, 0,9ges.F, 11KH, 2,0Z, 5E, 1,2S	Kein Angebot	Tomatisierter Gemüseintopf nach Art einer Minestrone mit Suppengrün, Zwiebeln & Nudeln (*Aa) 177KJ, 42Kcal, 0F, 0,1ges.F, 8KH, 2,1Z, 2,0E, 0,9S	Kein Angebot	Kein Angebot
Sonntag 01.04.	Kein Angebot	Schweinenackenbraten (*5 S G) Sauce (*Aa F), Rotkohl (*1 6), Salzkartoffeln, Dessert 412KJ, 99Kcal, 4F, 1,5ges.F, 11KH, 3,9Z, 5E, 0,6S	Hacksteak (*S Aa) in Pfefferrahmsauce (*Aa F G I), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert 470KJ, 112Kcal, 5F, 2,2ges.F, 12KH, 1,7Z, 5E, 0,9S	Leichtes Rahmgulasch (*5 S Aa G L I) "Esterhazy", Spiralnudeln (*Aa), Dessert 515KJ, 123Kcal, 3F, 1,1ges.F, 16KH, 1,1Z, 7E, 0,4S	Kein Angebot	Kartoffel-Kohlrabipfanne mit Rahmsauce (*2 G L), Dessert 505KJ, 121Kcal, 7F, 3,7ges.F, 11KH, 2,5Z, 3E, 1,1S	Kein Angebot	Kein Angebot

vom Paritätischen Wolfsburg:

- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen auch:

- Ambulante Pflege
- Mobiler Hilfsdienst
- Seniorenbegegnungsstätte und KISS
- HilDe (Hilfe bei Demenz)



Paritätischer Wolfsburg
Saarstraße 10 a, 38440 Wolfsburg

Änderungen vorbehalten.



Telefon 05361 2950-40

Wochenend- und Feiertags-Menüs:

- bitte ankreuzen-
- Auch warm lieferbar = plus 1,40 € pro Tag
- Kühlkost (gekühlt haltbar bis drei Tage)

Die Nährwertangaben beziehen sich auf 100 gr. der gekennzeichneten Menüs. Die Werte von Eiweiß (E), Fett (F) und Kohlenhydrate (KH) sind in Gramm angegeben.
Aus der Nährwertberechnung sind abgepackte Desserts ausgenommen – entnehmen Sie bitte diese Nährwerte direkt aus der Umverpackung der Desserts.



NEU Online-Bestellsystem

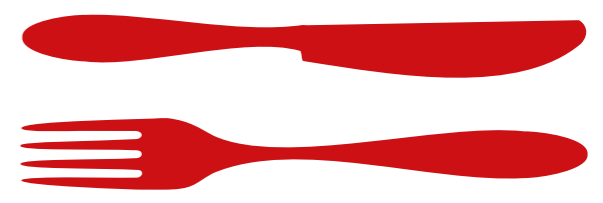
Ab sofort können Sie auch direkt Online unter www.wolfsburg.essen-auf-raedern.de Ihre Bestellung aufgeben.

14.

	Menü 1 Genießer 8,80 €	Menü 2 Klassiker 6,85 €	Menü 3 Kräftig & Deftig 7,00 €	Menü 4 Leicht & Bekömmlich 7,00 €	Menü 5 Vegetarisch 6,70 €	Menü 6 Mini-Mahl 6,50 €	Menü 7 Kühl & Lecker 6,20 €	Menü 8 Salat 6,05 €
Montag 02.04.	Saftiger Rinder- schmorbraten in dunkler Bratensoße (*C/G/J), Rotkohl, Kartoffel- klöße, Dessert 390 KJ, 93 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Zwiebelfleisch (*3 S G J) in pikanter Sauce (*Aa F) mit Thymian, Salzkartoffeln, Dessert 368KJ, 88Kcal, 2F, 0,5ges.F, 12KH, 1,1Z, 6E, 0,6S	Hähnchenschnitzel "Italia"(*Aa) mit Tomaten-Käsesauce (*2 G L), Nudeln (*Aa), Dessert 535KJ, 128Kcal, 4F, 1,0ges.F, 16KH, 1,6Z, 7E, 1,3S	Eieromelette (*C G) in Broccolisauce (*G), Kartof- felpüree (*2 3 G), Dessert 260KJ, 62Kcal, 4F, 1,5ges.F, 4KH, 1,2Z, 3E, 1,0S	Kein Angebot	Schweinebraten (*5 G S) in Kümmelsauce (*Aa F), Erb- sengemüse, Salzkartoffeln, Dessert 415KJ, 99Kcal, 3F, 0,6ges.F, 12KH, 1,4Z, 7E, 0,8S	Kein Angebot	Kein Angebot
Dienstag 03.04.	Saftiger Rinder- schmorbraten in dunkler Bratensoße (*C/G/J), Rotkohl, Kartoffel- klöße, Dessert 390 KJ, 93 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Hühnerfrikassee (*G) mit Champignons (*1 3 L), feines Erbsengemüse, Reis, Dessert 471KJ, 112Kcal, 4F, 1,1ges.F, 14KH, 1,0Z, 6E, 0,9S	Gebratene Krakauer (*1 3 5 S G) Weißkohlrabmgemüse (*G), Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 506KJ, 121Kcal, 7F, 3,0ges.F, 8KH, 3,7Z, 6E, 1,3S	Königsberger Klopse (*S Aa C F) mit Kapernsauce (*Aa G) & Salzkartoffeln, Dessert 471KJ, 113Kcal, 5F, 2,1ges.F, 13KH, 1,2Z, 5E, 1,1S	Steckrüben- eintopf (*2 3 G) mit Paprika & Tomaten, Dessert 96KJ, 23Kcal, 0F, 0,0ges.F, 5KH, 2,4Z, 1E, 0,6S	Schweinebraten (*5 G S) in Majoransauce (*Aa F G), Rotkohl (*1 6), Salzkartof- feln, Dessert 380KJ, 91Kcal, 3F, 0,6ges.F, 12KH, 0,4Z, 5E, 0,8S	Kein Angebot	Kein Angebot
Mittwoch 04.04.	Saftiger Rinder- schmorbraten in dunkler Bratensoße (*C/G/J), Rotkohl, Kartoffel- klöße, Dessert 390 KJ, 93 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Neustädter Linsensuppe (*1) mit knackiger Bockwurst (*1 3 5 S G), Dessert 338KJ, 81Kcal, 4F, 1,7ges.F, 6KH, 1,3Z, 4E, 0,9S	Sauerbraten (*5 G) "Rheinische Art"(*Aa F G L), Rotkohl (*6), Kartoffelklöße, Dessert 374KJ, 89Kcal, 2F, 0,5ges.F, 12KH, 5,2Z, 5E, 0,9S	Ged. Hokifilet (*D C G I) Kräutersauce (*G) mit Gemü- sestreifen (*1), Salzkartoffeln, Salat, Dessert 397KJ, 95Kcal, 3F, 1,2ges.F, 12KH, 3,5Z, 5E, 0,4S	Gefüllte veg. Paprikaschote (*Aa C F I J) Tomatensauce (*L), Gemüse- reis, Dessert 281KJ, 67Kcal, 1F, 0,1ges.F, 13KH, 2,1Z, 2E, 0,5S	Pellkartoffeln Sour Cream (*G L), kleiner Salat, Dessert 337KJ, 81Kcal, 3F, 1,6ges.F, 10KH, 2,7Z, 3E, 1,0S	Burgunderbraten (*1 3 S) mit Kartoffelsalat (*1 2 6 G J), Dessert 606KJ, 145Kcal, 8F, 3,5ges.F, 12KH, 1,7Z, 6E, 1,1S	Salat "Büttenwarder" ger. Makrelenfilet (*D I J) auf Blattsalat, Senf (*J)-Dill- Dressing (*2 3 G L), Brötchen (*Aa) 659KJ, 157Kcal, 10F, 1,6ges.F, 13KH, 4,7Z, 5E, 0,7S
Donnerstag 05.04.	Saftiger Rinder- schmorbraten in dunkler Bratensoße (*C/G/J), Rotkohl, Kartoffel- klöße, Dessert 390 KJ, 93 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Würzbraten vom Schweinenacken (*G S S) mit Kräutersauce (*Aa F G J), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert 386KJ, 92Kcal, 3F, 1,2ges.F, 10KH, 1,6Z, 5E, 0,8S	Currywurst (*3 5 S G) Curry-Tomatensauce (*1 3 6 J L), Risoleekartof- feln, Dessert 503KJ, 120Kcal, 6F, 2,3ges.F, 12KH, 2,6Z, 4E, 1,1S	Geschnetztes von der Poularde "Gärtnerin Art" in Gemüse- sauce (*Aa G) mit Petersilie, Makkaroni (*Aa), Dessert 507KJ, 121Kcal, 3F, 0,6ges.F, 17KH, 1,3Z, 7E, 0,6S	Kartoffel-Möhren- Topf (*G L) mit Käse (*2 G) überbacken, gem. Salat, Dessert 422KJ, 100Kcal, 5F, 2,5ges.F, 11KH, 4,8Z, 3E, 1,1S	Gebr. Fleischkäse (*1 3 5 S G) auf Apfel-Sauerkraut (*1 2 3 G), Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 284KJ, 68Kcal, 3F, 0,8ges.F, 5KH, 3,2Z, 4E, 1,0S	Geflügelsalat (*1 2 3 6 G L J) "Ha- waii" mit Ananas, Baguette (*Aa) & Butter (*G), Dessert 755KJ, 180Kcal, 11F, 5,1ges.F, 13KH, 3,6Z, 7E, 1,2S	Salatplatte "Akropolis" 2 Hackfleischröllchen (*S Aa) auf buntem Bauernsalat (*G), Tzatziki (*G), Brötchen (*Aa) 531KJ, 127Kcal, 9F, 3,4ges.F, 3KH, 3,4Z, 8E, 0,5S
Freitag 06.04.	Saftiger Rinder- schmorbraten in dunkler Bratensoße (*C/G/J), Rotkohl, Kartoffel- klöße, Dessert 390 KJ, 93 Kcal, 3 F, 1 ges.F, 11 KH, 3 Z, 5 E, 2 S	Rahmschnitzel (*5 S Aa) mit Champignonsauce (*1 3 Aa F G L), buntem Ge- müse, Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 353KJ, 84Kcal, 1F, 0,4ges.F, 9KH, 1,8Z, 9E, 0,5S	Geflügelgulasch (*Aa F G) von der Hähnchenbrust mit Pilzen (*1 3 L) & Zwiebeln, Nudeln (*Aa), Dessert 456KJ, 100Kcal, 2F, 0,5ges.F, 16KH, 0,9Z, 6E, 1,0S	Schmorbraten (*S G) vom Schweinerücken, Majoransauce (*Aa F G), Blumenkohl, Salzkartoffeln, Dessert 329KJ, 78Kcal, 2F, 0,6ges.F, 10KH, 2,0Z, 4E, 1,1S	4 Polentataler (*C I) Broccoligemüse in Sahne- sauce (*G), Dessert 488KJ, 117Kcal, 7F, 4,6ges.F, 11KH, 2,0Z, 3E, 1,6S	Deftige Hühnersuppe mit Gemüse (*1), Muschel- nudeln (*Aa C) & Petersilie, Dessert 211KJ, 50Kcal, 2F, 0,7ges.F, 4KH, 1,6Z, 4E, 2,0S	Hausmacher Sülze (*1 6 S I) Remouladensauce (*1 2 6 C G J), Kartoffelsalat (*6) mit Essig & Öl, Dessert 740KJ, 177Kcal, 12F, 5,1ges.F, 13KH, 5,2Z, 4E, 1,3S	Salat "Friesland" geb. Wiesen-Champignons auf Blattsalat, Radieschen, Möhren, Balsamico (*2 L)- Dressing, Brötchen (*Aa) 273KJ, 65Kcal, 0,5F, 0,1ges.F, 12KH, 3,8Z, 3E, 0,5S
Samstag 07.04.		Kartoffelpuffer (*Aa C) mit Apfelmus (*3), Dessert 552KJ, 132Kcal, 8F, 3,3ges.F, 14KH, 6,1Z, 2E, 0,3S	Paniertes Fischfilet (*Aa D) auf Leipziger-Allerlei (*G), Reis, Dessert 495KJ, 118Kcal, 2F, 0,7ges.F, 17KH, 1,7Z, 7E, 0,9S	Putenbraten Sauce (*Aa F G), Möhren, Salzkartoffeln, Dessert 341KJ, 81Kcal, 1F, 0,5ges.F, 10KH, 3,4Z, 6E, 0,6S	Kleines Bratwürst- chen (*3 5 S G) Sauce (*Aa F), Rotkohl (*1 6), Kartoffelpüree (*2 3 G), Dessert 328KJ, 78Kcal, 5F, 1,7ges.F, 6KH, 3,0Z, 3E, 0,8S			
Sonntag 08.04.		Schinkengulasch (*5 S Aa F G L) mit Gemüsestreifen (*1), Salzkartoffeln, Dessert 426KJ, 102Kcal, 4F, 1,7ges.F, 11KH, 1,1Z, 5E, 0,6S	Hühnerfrikassee mit Champignons (*1 3 G L) & Erbsengemüse, Reis, Dessert 457KJ, 109Kcal, 4F, 1,1ges.F, 12KH, 1,0Z, 6E, 0,9S	Sojastreifen (*F) in Waldpilzsauce (*1 3 Aa F G L), Marktgemü- se, Nudeln (*Aa) 545KJ, 130Kcal, 2F, 0,4ges.F, 14KH, 3,9Z, 15E, 0,8S	Kleines Schweine- steak (*S) natur mit Sauce (*Aa F G) & Cham- pignons (*1 3 L), Stampfkart- toffeln (*2 3 G), Dessert 417KJ, 113Kcal, 5F, 2,4ges.F, 9KH, 1,6Z, 8E, 0,8S			



50 JAHRE
ESSEN
AUF RÄDERN



Änderungen vorbehalten.



Legende	Glutenhaltiges Getreide:	Schalenfrüchte:
1 mit Konservierungsstoff	Aa Weizen	Ha Mandeln
2 mit Farbstoff	Ab Roggen	Hb Haselnüsse
3 mit Antioxidationsmittel	Ac Gerste	Hc Walnüsse
4 mit Geschmacksverstärker	Ad Hafer	Hd Cashewnüsse
5 mit Phosphat	B Krebstiere	He Pekannüsse
6 mit Süßungsmittel(n)	C Eier	Hf Paranüsse
7 enthält eine Phenylalaninquelle	D Fisch	Hg Pistazien
8 geschwefelt	E Erdnüsse	Hh Macadamianüsse
9 geschwärzt	F Soja	I Sellerie
10 gewachst	G Milch (einschließlich Laktose)	J Senf
11 koffeinhaltig		K Sesamsamen
12 chininhaltig		L Schwefeldioxid und Sulphite
13 enthält Alkohol		M Lupinen
S Schweinefleisch		N Weichtiere

Wolfsburg

Bitte ausfüllen:

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon