



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln ^{16.i.} mit Geflügelbockwürstchen ^{2.3.j.}	gebackenes Gemüseschnitzel ^{16.a(W).c.i.j.}	Vollkornnudeln/a(W).mit Sauce Bolognese ^{16.a(W).g.i.} (Rindfleisch)	Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahmsauce ^{1.16.a(W,G).c.g.i.j.}	Fischfrikadellen/a(W).c.
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip		Schnittlauchsoße ^{1.16.a(W).g.i.}			Ketchup ^{1.2.9.16.}
Gemüse/Salat		Erbsen-Möhren ^{1.16.i.}	Apfel-Karotten-Rohkost ^{3.}	Brokkoli ^{16.i.}	grüner Bohnensalat mit Sahne-Dressing/c.g.j.
extra					
Sättigungsbeilage	Roggenbrötchen/a(W,G).	Kartoffel-Pastinakenstampf ^{1.16.i.}		Wildreismischung	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck/a(W).c.f.g.	Ananaskompott	Milchreis mit Frucht ^{3.}	Wackelpudding ^{1.16.}	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 1

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
i: Sellerie
j: Senf

k: Sesam

l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärkern

9. mit Süßungsmitteln
11. mit Zuckerart&Süßungsmitteln
16. mit Aromen



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Linsensuppe ^{16.i.j.} mit Geflügelbockwurstscheiben ^{2.}	Pfannkuchen ^{16.a(W).c.g.}	Hähnchenbrustschnitzel/a(W).c.	Eieromelett/c.g.	gebratenes Seelachsfilet/a(W).
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip		Vanillesoße ^{1.16.g.}	Rahmsoße ^{16.a(W).g.i.}		Kräutersoße ^{1.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat		Beerenfrüchte	Erbsen-Maisgemüse ^{1.16.i.}	Rahmspinat ^{1.16.a(W).g.i.}	grüne Bohnen ^{16.i.}
extra		Knabbergemüse			
Sättigungsbeilage	Haferbrötchen/a(W,R,G).		Serviettenknödel ^{1.16.a(W).c.}	Salzkartoffeln	Kartoffelstampf ^{1.16.}
Dessert	Kuchen/a(W).c.g.		Fruchtmus ^{1.3.16.}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{1.3.16.g.}	Obst <small>(Zitrusfrüchte gewachst)</small>

Woche 2

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
i: Sellerie
j: Senf

k: Sesam

I: Schwefeldioxid, Sulfite
1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärkern
9. mit Süßungsmitteln
11. mit Zuckerart&Süßungsmitteln
16. mit Aromen



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	passierte Erbsensuppe ^{16.i.}	Hackbällchen <small>(Rindfleisch)</small>	Hähnchengeschnetzeltes in Tomatenrahmsoße ^{16.a(W).g.i.}	Tricolore-Nudelauflauf mit Rinderhack und Tomaten, mit Käse überbacken ^{16.a(W).g.i.}	gebratenes Schollenfilet/a(W).
ohne Schweinefleisch	Geflügelbockwurstscheiben ^{2.}				
Soße/Dip			Rahmsoße ^{16.a(W).g.i.}		Senfsoße ^{1.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat		zweierlei Möhren ^{1.16.i.}	Erbsen ^{1.16.i.}	Apfel-Karotten-Rohkost ^{3.}	Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) ^{1.16.i.}
extra					
Sättigungsbeilage	Haferbrötchen/a(W,R,G).	Kartoffel-Selleriestampf ^{1.16.}	Vollkornnudeln/a(W).		Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck/a(W).c.f.g.	Kompott ^{3.}	Schokoladenpudding ^{16.g.}	Grießpudding ^{1.16.a(W).g.}	Obst <small>(Zitrusfrüchte gewachst)</small>

Woche 3

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
i: Sellerie
j: Senf

k: Sesam

I: Schwefeldioxid, Sulfite
1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärkern

9. mit Süßungsmitteln
11. mit Zuckerart&Süßungsmitteln
16. mit Aromen

ab dem: 31.12.2018



Die Küche ist seit dem 01.02.2009 ein zugelassenes EU-Lebensmittelunternehmen. Dies garantiert höchste Standards in Bezug Qualität & Betriebssicherheit.



Die Küche ist seit Mai 2007 zertifiziert nach RAL GZ-110/0. Dies garantiert hohe, verlässliche Qualität in der Speiserversorgung.



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Hühnersuppe mit Gemüse ^{16.c.g.i.}	Bratwurst ^{j.}	Cevapcici ^{3.16.a(W).c.} (Rindfleisch)	280 Gramm kleine, gebackene Kartoffeln ^{1.16.i.}	gebratenes Seelachsfilet ^{a(W).}
ohne Schweinefleisch		Geflügelbratwurst ^{4.g.}			
Soße/Dip	Reis wird separat als Einlage geliefert	auf Wunsch Senf ^{16.}		120 Gramm Sour Cream ^{3.g.}	Dillsoße ^{1.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat		Apfelrotkohl ^{1.3.16.i.}	Spitzkohl-Maissalat in Knoblauchcreme ^{3.c.g.j.}		Salat mit Ananas & Brokkoli, Joghurtdressing ^{3.c.g.j.}
extra	Suppenbrötchen ^{a(W,R,G).}				
Sättigungsbeilage		Kartoffelpüree ^{1.16.g.}	Tomaten-Bulgur ^{16a(W).i.}		Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen ^{a(W).c.g.}	Joghurt ^{1.3.16.g.} mit Fruchtmus ^{1.3.16.}	Apfelmus ^{3.}	Joghurt ^{1.3.16.g.}	Obst <small>(Zitrusfrüchte gewachst)</small>

Woche 4

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

Legende	a: Glutenhaltiges Getreide:	h: Schalenfrüchte:	k: Sesam	4. mit Geschmacksverstärkern
Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:	a(W): Weizen	c: Ei	l: Schwefeldioxid, Sulfite	9. mit Süßungsmitteln
	a(R): Roggen	e: Erdnuss	1. mit Farbstoffen	11. mit Zuckerart&Süßungsmitteln
	a(G): Gerste	f: Soja	2. mit Konservierungsstoffen	16. mit Aromen
	a(H): Hafer	g: Milch	3. mit Antioxidationsmitteln	
		h(H): Haselnuss		
		h(Ma): Mandel		
		i: Sellerie		
		j: Senf		

ab dem: 07.01.2019



Die Küche ist seit dem 01.02.2009 ein zugelassenes EU-Lebensmittelunternehmen. Dies garantiert höchste Standards in Bezug Qualität & Betriebssicherheit.



Die Küche ist seit Mai 2007 zertifiziert nach RAL GZ-110/0. Dies garantiert hohe, verlässliche Qualität in der Speiserversorgung.



Speiseplan Europaschule Nordhorn

Betreuung - Schüler- zahlen werden gemeldet

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	passierte Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurstscheiben ^{2.16.g.i.}	Hähnchenbrustschnitzel/a(W).c.	Spaghetti Carbonara/a(W).	Blumenkohl-Käsebratling ^{16.a(W).c.g.}	Fischfrikadellen/a(W).c.
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip		Curry-Kokossoße ^{1.16.a(W,R).c.g.i.j.}	Käse-Schinken-Soße ^{2.3.16.a(W).g.i.j.} (Geflügelschinken)	mit holländischer Buttersoße ^{1.16.a(W).c.f.g.i.}	
Gemüse/Salat		Brokkoli ^{16.i.}	Apfel-Karotten-Rohkost ^{3.}	Erbsen-Maisgemüse ^{1.16.i.}	Rahmspinat ^{1.16.a(W).g.i.}
extra	Bauernbrötchen/a(W,R,G).				
Sättigungsbeilage		Vollkornreis		Spätzle/a(W).c.	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck/a(W).c.f.g.	Fruchtmus ^{1.3.16.}	Apfel-Grießpudding ^{1.3.16.a(W)g}	Pfirsich-Vanillejoghurt ^{1.3.16.g.} Vanillegeschmack	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 5

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenthaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
i: Sellerie
j: Senf

k: Sesam

l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärkern
9. mit Süßungsmitteln
11. mit Zuckerart&Süßungsmitteln
16. mit Aromen

Speiseplan Europaschule Nordhorn

1 Behälter pro Klasse



	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Erbensuppe mit Nudeln, Geflügelwürstchenscheiben ^{2.16.a(W).i.}	zwei Polentataschen/a(W).g. (Maisgrießtaschen mit Spinatfüllung)	Käsespätzle/a(W).c.g.	Hähnchenschnetzeltes in Kräuterrahmsoße ^{1.16.a(W).c.g.i.}	gebratene Fischstäbchen/a(W).
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip		Tomatenrahmsoße ^{16.a(W).g.i.}	Röstzwiebeln/a(W). (Hot Dog)		
Gemüse/Salat		Romanescogemüse ^{16.i.}	Farmer-Salat ^{3.c.g.j.}	Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) ^{1.16.i.}	Rote-Bete-Apfelsalat ^{11.j.}
extra					
Sättigungsbeilage	Haferbrötchen/a(W,R,G).			bunte Nudeln/a(W).	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/a(W).c.g.	Sahnequark ^{1.3.16.g.} & rotes Fruchtmus ^{1.3.16.}	Karamellpudding ^{1.16.g.}	Kompott ^{3.}	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 6

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
i: Sellerie
j: Senf

k: Sesam

l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärkern
9. mit Süßungsmitteln
11. mit Zuckerart& Süßungsmitteln
16. mit Aromen

ab dem: 21.01.2019



Die Küche ist seit dem 01.02.2009 ein zugelassenes EU-Lebensmittelunternehmen. Dies garantiert höchste Standards in Bezug auf Qualität & Betriebssicherheit.



Die Küche ist seit Mai 2007 zertifiziert nach RAL GZ-110/0. Dies garantiert hohe, verlässliche Qualität in der Speiserversorgung.



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Kürbissuppe ^{1.16.g.i.}	Chili con Carne ^{3.16.a(W).i.}	American Pancakes ^{16.a(W).c.g.}	Spiralnudeln/a(W).	gebratenes Seelachsfilet Müllerin/a(W).g.
ohne Schweinefleisch		Chili = reines Rindfleisch			
Soße/Dip			Zimt & Zucker	Tomatenrahmsoße ^{16.a(W).g.i.}	Senfsoße ^{1.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat			Knabbergemüse	Salat mit Ananas und Brokkoli in Salatcreme ^{3.c.g.j.}	Erbsengemüse ^{1.16.i.}
extra	geröstete Kürbiskerne				
Sättigungsbeilage	Kürbisbrötchen/a(W,R,G).	Vollkornreis			Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck/a(W).c.f.g.	Fruchtmus ^{1.3.16.}	Apfelmus ^{3.}	Grießpudding ^{1.16a(W)g}	Obst <small>(Zitrusfrüchte gewachst)</small>

Woche 7

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
i: Sellerie
j: Senf

k: Sesam

l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärkern

9. mit Süßungsmitteln
11. mit Zuckerart&Süßungsmitteln
16. mit Aromen



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	"Quer durch den Garten" Eintopf mit Rindfleischeinlage ^{16.i.}	Gemüsereis ^{3.16.i.}	Hackbraten ^{16.a(W).c.g.i.j.} (Rind/Schwein)	Hähnchenbrust-geschnetzeltes in Tomaten-Sahnesoße ^{16.a(W).g.i.}	gebratenes Schollenfilet/a(W).
ohne Schweinefleisch			Geflügelhackbraten/a(W).c.i.j.		
Soße/Dip		holländische Käsesoße ^{1.16.a(W).c.f.g.i.}	Rahmsoße ^{16.a(W).g.i.}		Kräutersoße ^{1.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat		grüner Bohnensalat mit Essig-Öl-Dressing ^{16.i.}	Mais ^{1.16.i.}	Apfel-Rotkohlsalat ^{3.}	Brokkoli ^{16.i.}
extra					
Sättigungsbeilage	Kürbisbrötchen/a(W,R,G).		Kartoffel-Möhrenstampf ^{1.16.i.}	Bulgur ^{16.a(W).i.}	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/a(W).c.g.	Kompott ^{3.}	Schokoladenpudding ^{16.g.} + Kirschkompott	Joghurt mit Vanillegeschmack ^{1.3.16.g.}	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 8

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenthaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
i: Sellerie
j: Senf

k: Sesam
l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärkern
9. mit Süßungsmitteln
11. mit Zuckerart&Süßungsmitteln
16. mit Aromen



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Vegetarische indische Linsensuppe ^{1.16.f.i.j.}	Bratwurst ^{j.}	Spaghetti/a(W). mit Sauce Bolognese ^{16.a(W).i.}	vegetarisch gefüllte Tortellini/a(W).g.	gebratenes Seelachsfilet/a(W).
ohne Schweinefleisch	mit Backerbsen/a(W).c.	Geflügelbratwurst ^{4.g.}	Bolognese = reines Rindfleisch		
Soße/Dip		auf Wunsch Senf ^{16.}		Spinatsahnesoße ^{1.16.a(W).g.i.}	Zitronensoße ^{1.3.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat		Apfelrotkohl ^{1.3.16.i.}	Spitzkohl-Möhren-Ananassalat in Currycreme ^{3.c.g.i.j.}	Rote-Bete-Apfelsalat ^{11.j.}	zweierlei Möhren ^{1.16.i.}
Sättigungsbeilage	Fladenbrot/a(W,R,G).k.	Kartoffelpüree ^{1.16.g.}			Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck/a(W).c.f.g.	Joghurt ^{1.3.16.g.}	roter Wackelpudding ^{1.16.}	Milchreis mit Zimt & Zucker	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 9

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

- a(W): Weizen
- a(R): Roggen
- a(G): Gerste
- a(H): Hafer

- c: Ei
- e: Erdnuss
- f: Soja
- g: Milch

h: Schalenfrüchte:

- h(H): Haselnuss
- h(Ma): Mandel
- i: Sellerie
- j: Senf

k: Sesam

- l: Schwefeldioxid, Sulfite
- 1. mit Farbstoffen
- 2. mit Konservierungsstoffen
- 3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärkern

- 9. mit Süßungsmitteln
- 11. mit Zuckerart&Süßungsmitteln
- 16. mit Aromen



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Gulaschsuppe mit Rindfleisch^{1.16.a(W),g.}	Hähnchenbrust-geschnetzeltes China-Style^{1.4.16.a(W,G),f.g.i.j.}	Kartoffeltaschen/g.	Hackbällchen (Rindfleisch)	gebratene Fischstäbchen/a(W).
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip			Tomatenrahms- soße^{16.a(W),g.i.}	Rahms- soße^{16.a(W),g.}	Remouladen- soße^{1.16.c.g.j.}
Gemüse/ Salat			Farmer-Salat^{3.c.g.j.}	Apfelrotkohl^{1.3.16.i.}	Erbsen-Möhren-Mais- Gemüse^{1.16.i.}
extra		reichlich Gemüse, da kein Salat^{1.16.i.}			
Sättigungs- beilage	Roggenbrötchen/a(W,G)	Langkornreis		Kartoffel- Karottenpüree^{1.16.g.}	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/a(W),c.g.	Joghurt^{1.3.16.g.} & Mandarinen	Apfelmus^{3.}	Joghurt^{1.3.16.g.}	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 10

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

Legende

Allergen- und Zusatzstoff- kennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
i: Sellerie
j: Senf

k: Sesam

l: Schwefeldioxid, Sulfite
 1. mit Farbstoffen
 2. mit Konservierungsstoffen
 3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärkern
 9. mit Süßungsmitteln
 11. mit Zuckerart&Süßungsmitteln
 16. mit Aromen