

## Vegetarische Rezeptvorschläge für Snacks aus dem Schulbistro

Gerade ältere Schülerinnen und Schüler möchten sich spontan in der Pause mit Speisen versorgen. Oft ist die Zeit zu kurz für ein warmes Mittagessen in Freistunden oder die Schüler/-innen genießen das Essen auf dem Schulhof, abseits der Mensa mit ihren Freunden. Daher ist ein Angebot an Snacks zum Mitnehmen für sie sehr attraktiv.

Wir haben für Sie **vegetarische Snackrezepte** zusammengestellt, um auch hier das Thema „Vielfalt schmecken + entdecken“ mit einzubeziehen.

Die Rezeptvorschläge haben wir aus der Rezeptdatenbank der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zusammengestellt. Hier finden Sie auch weitere Ideen für Snacks: <https://www.schuleplusessen.de/rezepte/>

Um den Schülerinnen und Schülern die Herkunft und den Wert der Speisen zu verdeutlichen, können auf einem Musterteller die Hauptzutaten dargestellt werden. Verderbliche Lebensmittel, wie Milchprodukte können auf einem Aufsteller neben dem Teller notiert und evtl. auch deren Ursprung erläutert werden. (z.B. eine Rapspflanze für das Rapsöl, eine Kuh für den Käse etc.). So kann der lange Weg einer Speisenzutat, vom Ursprung bis zum Verzehr, für die Schüler/-innen dargestellt werden.

Wir haben für Sie bereits die **Hauptbestandteile der Speise in Form von Rohwaren** und die **Aufsteller für einen Schauteller für den Snack** (z. B. Darstellung der Lebensmittel mit Bildern) notiert.

Rezepte für Hot Snacks	Rezeptdatenbank unter	Vorschlag für Schauteller (Hauptbestandteile)
<b>Warmer Wrap mit mediterranem Gemüse und Feta</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1163&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=c0ecc55552fd74c16c0b6ddb712de860">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1163&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=c0ecc55552fd74c16c0b6ddb712de860</a>	<p><b>Lebensmittel für Wrap:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Weizenmehl</li> <li>✓ Wasser</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Wrap:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rapsöl</li> </ul> <hr/> <p><b>Lebensmittel für Mediterranes Gemüse mit Feta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Zucchini</li> <li>✓ Aubergine</li> <li>✓ Paprika</li> <li>✓ Tomatenmark</li> <li>✓ Zwiebel</li> <li>✓ Tomatenpüree</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Mediterranes Gemüse mit Feta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Feta</li> <li>✓ Kräuter der Provence</li> </ul>
<b>Asia-Nudelbox (Mie-Nudeln mit Paprika, Chinakohl, Ananas und Mungobohnensprossen)</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1157&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=a94413de85f7ef280de1a98102f1f3cf">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1157&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=a94413de85f7ef280de1a98102f1f3cf</a>	<p><b>Lebensmittel für Asia-Nudelbox:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Mie-Nudeln</b></li> <li>✓ Chinakohl</li> <li>✓ Paprika</li> <li>✓ Ananas</li> <li>✓ Mungobohnensprossen</li> <li>✓ Sesam</li> <li>✓ Knoblauchzehe</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Asia-Nudelbox:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gemüsebrühe (Foto)</li> <li>✓ Sojasauce</li> <li>✓ Rapsöl</li> </ul>

Rezepte für Hot Snacks	Rezeptdatenbank unter	Vorschlag für Schauteller (Hauptbestandteile)
<b>Brokkoli-Tomaten-Dinkel-Quiche</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1153&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=0846453bd90e21e46416ad7018dae970">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1153&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=0846453bd90e21e46416ad7018dae970</a>	<p><b>Lebensmittel für Brokkoli-Tomaten-Dinkel-Quiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dinkelmehl</li> <li>✓ Brokkoli</li> <li>✓ Tomatenn</li> <li>✓ Ei</li> <li>✓ Knoblauchzehe</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Brokkoli-Tomaten-Dinkel-Quiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Hefe (Foto)</li> <li>✓ Milch</li> <li>✓ Parmesan</li> </ul>
<b>Penne Italia (Penne mit Zucchini, Auberginen, frischen und getrockneten Tomaten und Pinienkernen)</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1169&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=43aee98fe25346ca1dd82d1d5c25467f">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1169&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=43aee98fe25346ca1dd82d1d5c25467f</a>	<p><b>Zutaten für Penne Italia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vollkorn-Penne</li> <li>✓ Zucchini</li> <li>✓ Aubergine</li> <li>✓ Zwiebel</li> <li>✓ Cocktailtomate</li> <li>✓ Tomate</li> <li>✓ Knoblauchzehe</li> <li>✓ Pinienkerne</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Penne Italia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rapsöl</li> <li>✓ Kräuter der Provence</li> </ul>
<b>Linsengericht (Dhal-Curry) mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten, dazu Fladenbrot</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1162&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=9f5cfd1278494c1b0462acf688a5414c">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1162&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=9f5cfd1278494c1b0462acf688a5414c</a>	<p><b>Lebensmittel für Linsengericht:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gelbe Linsen</li> <li>✓ Kartoffel</li> <li>✓ Zwiebel</li> <li>✓ Paprika</li> <li>✓ Tomate</li> <li>✓ Knoblauchzehe</li> <li>✓ Ingwer</li> <li>✓ Currypulver</li> <li>✓ Kurkuma</li> </ul>

Rezepte für Hot Snacks	Rezeptdatenbank unter	Vorschlag für Schauteller (Hauptbestandteile)
		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kreuzkümmel</li> <li>✓ Anis</li> <li>✓ Fladenbrot</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Linsengericht:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gemüsebrühe (Foto)</li> <li>✓ Rapsöl</li> <li>✓ Honig</li> </ul>
<p><b>Vollkorn-Veggieburger mit Gemüsefrikadelle plus Apfel</b></p>	<p><a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1166&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=75a462f6a2585c4bed1795336f226360">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1166&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=75a462f6a2585c4bed1795336f226360</a></p>	<p><b>Lebensmittel für Vollkorn-Veggieburger mit Gemüsefrikadelle plus Apfel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Möhren</li> <li>✓ Kohlrabi</li> <li>✓ Porree</li> <li>✓ Ei</li> <li>✓ Haferflocken</li> <li>✓ Vollkornbrötchen</li> <li>✓ Eisbergsalat</li> <li>✓ Tomate</li> <li>✓ Gurke</li> <li>✓ Apfel</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Vollkorn-Veggieburger mit Gemüsefrikadelle plus Apfel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Magerquark</li> <li>✓ Gouda</li> <li>✓ Kräuter der Provence</li> <li>✓ Salatmayonnaise</li> <li>✓ Saure Sahne</li> <li>✓ Tomatenketchup</li> </ul>

Rezepte für Cool Snacks	Rezeptdatenbank unter	Vorschlag für Schauteller (Hauptbestandteile)
<b>Süßer Couscous mit saisonalem Obst</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1168&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=379e2b396610b8bef8b759ef593615c7">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1168&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=379e2b396610b8bef8b759ef593615c7</a>	<p><b>Lebensmittel für Süßer Couscous mit saisonalem Obst:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Couscous</li> <li>✓ Vanillezucker</li> <li>✓ Frisches, saisonales Obst</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Süßer Couscous mit saisonalem Obst:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Milch</li> </ul>
<b>Ciabatta mit Linsen-Nuss-Aufstrich, dazu Rohkoststicks</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1154&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=61a795162d85504e4617d4856b3a5cd6">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1154&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=61a795162d85504e4617d4856b3a5cd6</a>	<p><b>Lebensmittel für Ciabatta mit Linsen-Nuss-Aufstrich mit Rohkoststicks:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Linsen, getrocknet</li> <li>✓ Haselnüsse</li> <li>✓ Petersilie</li> <li>✓ Zwiebel</li> <li>✓ Currypulver</li> <li>✓ Gurke</li> <li>✓ Ciabatta</li> <li>✓ Paprika</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Ciabatta mit Linsen-Nuss-Aufstrich mit Rohkoststicks:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Orangensaft (Foto)</li> <li>✓ Margarine</li> </ul>
<b>Grüner Smoothie (Feldsalat, Blattspinat, Sellerie, Banane, Kiwi) dazu Müslistange mit Butter</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1156&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=72d0f7ea96abaa921858801fb09a824b">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1156&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=72d0f7ea96abaa921858801fb09a824b</a>	<p><b>Lebensmittel für Grüner Smoothie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Feldsalat</li> <li>✓ Blattspinat</li> <li>✓ Bleichsellerie</li> <li>✓ Banane</li> <li>✓ Kiwi</li> <li>✓ Basilikum</li> <li>✓ Müslistange oder Vollkornbrötchen mit Rosinen und Nüssen</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Grüner Smoothie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Butter</li> </ul>

Rezepte für Salate	Rezeptdatenbank unter	Vorschlag für Schauteller (Hauptbestandteile)
<b>Roter Linsensalat mit Parmesan</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1076&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=b5742fe5701402196b41edc9e111a9f9">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1076&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=b5742fe5701402196b41edc9e111a9f9</a>	<p><b>Lebensmittel für Roter Linsensalat mit Parmesan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Linsen, rot, getrocknet</li> <li>✓ Lauchzwiebeln</li> <li>✓ Paprika</li> <li>✓ Schnittlauch</li> <li>✓ Kopfsalat</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Roter Linsensalat mit Parmesan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gemüsebrühe (Foto)</li> <li>✓ Parmesan</li> <li>✓ Rapsöl</li> <li>✓ Essig</li> </ul>
<b>Bunter Salatteller mit Äpfeln</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1042&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=8fe1a841c75068e25e506c87fb90ba87">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1042&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=8fe1a841c75068e25e506c87fb90ba87</a>	<p><b>Lebensmittel für Bunter Salatteller mit Äpfeln:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Blattsalat</li> <li>✓ Möhre</li> <li>✓ Tomate</li> <li>✓ Mais</li> <li>✓ Apfel</li> <li>✓ Walnüsse</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Bunter Salatteller mit Äpfeln:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rapsöl</li> <li>✓ Essig</li> </ul>
<b>Romanosalat mit Paprika</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1109&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=4022c20d99d4b81640ffbffd81c6058">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1109&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=4022c20d99d4b81640ffbffd81c6058</a>	<p><b>Lebensmittel für Romanosalat mit Paprika:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Romanosalat</li> <li>✓ Paprika</li> <li>✓ Zucker</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Romanosalat mit Paprika:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Olivenöl</li> <li>✓ Apfelessig</li> </ul>

Rezepte für Salate	Rezeptdatenbank unter	Vorschlag für Schauteller (Hauptbestandteile)
<b>Feldsalat mit Parmesan-Dressing</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1067&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=41f236131dbb036e2964123ce3ad255c">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1067&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=41f236131dbb036e2964123ce3ad255c</a>	<p><b>Lebensmittel für Feldsalat mit Parmesan-Dressing:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Feldsalat</li> <li>✓ Zwiebel</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Feldsalat mit Parmesan-Dressing:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Parmesan</li> <li>✓ Essig</li> <li>✓ Rapsöl</li> </ul>
<b>Salat (griechisch)</b>	<a href="https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1028&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=b925f5af34ea405a2b263386526687ec">https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wvrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1028&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Baction%5D=show&amp;tx_wvrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&amp;cHash=b925f5af34ea405a2b263386526687ec</a>	<p><b>Lebensmittel für Salat (griechisch):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Eisbergsalat</li> <li>✓ Paprika</li> <li>✓ Tomate</li> <li>✓ Oliven</li> <li>✓ Zwiebeln</li> </ul> <p><b>Aufsteller für Salat (griechisch):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Feta</li> <li>✓ Essig</li> <li>✓ Olivenöl</li> </ul>

## Hinweis zur Allergenkennzeichnung – auch für Schulen verpflichtend

Seit dem 13. Dezember 2014 besteht nach der neuen Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV) (EU 1169/2011) auch eine Kennzeichnungspflicht von Allergenen bei loser Ware. Dazu zählt auch das Speisenangebot in der Schule. In Anhang II der LMIV sind Allergene aufgeführt, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und deshalb zu kennzeichnen sind. Für verpackte Lebensmittel müssen diese Allergene bereits seit 2005 in der Zutatenliste genannt werden.

- ✓ Glutenthaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ✓ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- ✓ Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ✓ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- ✓ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Rezepte in der Rezeptdatenbank der Deutschen Gesellschaft für Ernährung enthalten keine Allergenkennzeichnung, da keine Informationen über die tatsächlich eingesetzten Lebensmittel bzw. Produkte der Köche und Caterer vorliegen. Wenn Sie die Rezepte verwenden, ist jeder selbst für die korrekten Angaben nach LMIV verantwortlich.

**Empfehlung:** Kennzeichnen Sie anhand der Produktspezifikationen der aktuell verwendeten Zutaten die Allergene, z. B. mithilfe einer Buchstabenlegende. Weitere Informationen zur Allergenkennzeichnung haben wir in Form von FAQs für Sie zusammengestellt unter: <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/allergenkennzeichnung-auch-fuer-kitas-und-schulen-verpflichtend-22435>

Stand 08/2019