

# Produktkatalog der Landfleischerei Schempp

## **Gliederung**

1 Erläuterung E-Stoffe und Allergene Stoffe	2
2 Würstchen	5
3 Aufschnitt	8
4 Hausschlachtenes	10
5 Mettwurst und Knacker	11
6 Salami	13
7 Schinken	14
8 Aspikware	17
9 Fett	18
10 Hackfleisch	18
11 Feinkost	18
12 Käse	21
13 Küchenfertigen Produkte	22

# 1 Erläuterung E- Stoffe und Allergene Stoffe

## 1.1 Was sind E- Stoffe

E-Nummern werden in der europäischen Union zur Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen verwendet. Zusatzstoffe sind dazu bestimmt, Lebensmittel in ihrer Beschaffenheit, ihren Eigenschaften oder ihren Wirkungen zu beeinflussen. Dazu werden sie in verschiedene Kategorien eingeteilt. So ändern zum Beispiel Farbstoffe die Farbe, Geschmacksverstärker verstärken den Geschmack und Trennmittel in Gewürzen sorgen dafür, dass die Gewürze nicht verklumpen. Derzeit sind 316 Zusatzstoffe zugelassen. Die Stoffe werden durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit nur zugelassen, wenn Sie gesundheitlich unbedenklich und technologisch notwendig sind. Diese E- Stoffe sind aber keine Erfindung der letzten Jahre sondern werden wie z.B. das Pökelsalz als Konservierungsstoff schon seit hunderten von Jahren eingesetzt. Manche Stoffe sind für die Herstellung von Wurst einfach notwendig und lassen sich nicht so einfach ersetzen. So würde der völlige Verzicht zu erheblichen Qualitätsminderungen führen. Wir als Landfleischerei Schempp versuchen diese E-Stoffe zu reduzieren und produzieren auch Wurst ohne diese Stoffe. In den letzten Jahren haben wir es außerdem geschafft fast alle Geschmacksverstärker aus unseren Wurstwaren zu entfernen.

## 1.2 E- Stoffe der Landfleischerei Schempp

Hier werden die E- Stoffe beschrieben, die wir selbst verwenden. Die Stoffe unserer Zukaufartikel z.B. im Käse sind an den Produkten beschrieben

- Stabilisatoren:
- E450- Diphosphate (synthetischer Abkömmling der Phosphorsäure; Beim Verzehr größerer Mengen von Phosphaten wurden ein Abfall des Calcium-Spiegels sowie ein Anstieg des Parathormonspiegels beobachtet, kann aber ohne Einschränkung verzehrt werden)
  - E451- Triphosphat (das gleiche wie Diphosphat)
  - E262- Natriumacetat (ist das Natriumsalz der Essigsäure, gilt als unbedenklich)
  - E331- Natriumcitrat (Natriumcitrate sind Natriumsalze der Zitronensäure, die als Zwischenprodukt des Energiestoffwechsels Bestandteil jeder lebenden Zelle ist. Citrate gelten generell als unbedenklich. Bei Schimmelpilzallergikern besteht jedoch das Risiko, dass allergische Symptome auftreten)
  - E330- Zitronensäure (das gleiche wie Natriumcitrat allerdings kann Zitronensäure zu Karies führen, weshalb der Verzehr größerer Mengen abgeraten wird) <sup>1</sup>

→ Diese Stoffe sollen vor allem die Gewürze vor Verklumpung schützen und sind deshalb meist ohne Funktion in der Wurst und nur in sehr geringem Maße vorhanden

Säuerungsmittel: E330- Zitronensäure (siehe Stabilisator) <sup>1</sup>

→ Für den Erhalt von Vitaminen und der Farbe

Antioxidationsmittel: E300- Ascorbinsäure (ist eine Form von Vitamin C, unterdrückt die Entstehung freier Radikaler und sorgt dafür, dass die Wurst seine Rotfärbung nicht verliert. Ascorbinsäure gilt als unbedenklich, da sie wasserlöslich ist und über den Harn ausgeschieden wird. Eine starke, dauerhafte Überdosierung führte im Tierversuch zu Nieren- und Blasensteinen. Diesen Zusatzstoff können Sie ohne Einschränkung verzehren)

E301- Natriumascorbat (ist ein Natriumsalz der Ascorbinsäure, ist notwendig für die Rotfärbung von Wurst vor allem bei Salami und Knackern, Natriumascorbat gilt als unbedenklich, da es wasserlöslich ist und über den Harn ausgeschieden wird. Eine starke, dauerhafte Überdosierung führte im Tierversuch zu Nieren- und Blasensteinen. Diesen Zusatzstoff können Sie ohne Einschränkung verzehren)

Konservierungsstoff: E202- Kaliumsorbat (Ist das Kaliumsalz der Sorbinsäure und verhindert vor allem das Wachstum von Hefen, Schimmelpilzen und Bakterien. Kaliumsorbat gilt als unbedenklich, da es, wie Fettsäuren, vom Körper vollständig abgebaut wird. In seltenen Fällen kann es jedoch allergieauslösend wirken und wegen seiner Säurewirkung Haut oder Schleimhäute sehr empfindlicher Personen reizen.)

E250- Natriumnitrit (Ist ein synthetisch hergestellter Konservierungsstoff der Bakterien abtötet. Nitrite haben eine gefäßerweiternde und dadurch blutdrucksenkende Wirkung. Der rote Blutfarbstoff Hämoglobin wird durch Nitrite so verändert, dass er keinen Sauerstoff mehr binden und transportieren kann. Besonders Säuglinge und Kleinkinder sind bei zu hohen Nitritzufuhren gefährdet, innerlich zu ersticken. Vom Verzehr großer Mengen wird abgeraten) <sup>1</sup>

➔ Konservierungsstoffe und vor allem Nitritpökelsalz sind wichtig für die Haltbarkeit der Wurst außerdem führt Nitritpökelsalz zur Umrötung der Wurst. Ohne diesen Stoff würde jede Wurst grau aussehen.

Geschmacksverstärker: E621 (Ist ein Natriumsalz der Glutaminsäure. Es hat die Eigenschaft den Geschmack zu verstärken. Mononatriumglutamat gilt als unbedenklich. Verbraucherschützer raten jedoch von häufigem Verzehr ab, da Mononatriumglutamat mit der Entstehung des China-Restaurant-Syndroms in Verbindung gebracht wird. Betroffene klagten nach dem Verzehr dieses Zusatzstoffes über Kopf- und Gliederschmerzen, Übelkeit sowie Taubheit im Nacken. Außerdem wird dem Stoff zugeschrieben, das Sättigungsgefühl zu verlieren) <sup>1</sup>

➔ Wir als Landfleischerei Schempp sehen diesen Stoff als überflüssig und versuchen diesen komplett aus unseren Produkten zu entfernen. Leider ist er noch in zwei Marinaden und als Schweinebratengewürz verwendet. Diese sollen aber in der Zukunft auch noch ersetzt werden.

Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Die Stoffe werden in einer chemischen Reaktion aus Glycerin und pflanzlichen oder tierischen Speisefettsäuren hergestellt. Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren gelten als unbedenklich und gehen in den Fettstoffwechsel des Körpers mit ein.)<sup>1</sup>

→ Wird ausschließlich bei streichfähiger Wurst wie Mettwurst verwendet

Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl (Wird aus dem Samen der Guarpflanze gewonnen. Guarkernmehl gilt in den in der Lebensmittelindustrie verwendeten, geringen Mengen als unbedenklich. Beim Verzehr größerer Mengen können allerdings Veränderungen der Darmflora auftreten sowie Blähungen oder Krämpfe. Es steht im Verdacht, Allergien auszulösen. Bei Soja-Allergikern kann es unter Umständen zu Kreuzallergien mit diesem Zusatzstoff kommen.)<sup>1</sup>

→ Wird ausschließlich bei streichfähiger Wurst wie Mettwurst verwendet

### 1.3. Allergene Stoffe

Allergene Stoffe sind seit diesem Jahr deklarationspflichtig. Allerdings muss nur eine Auswahl an Stoffen also die, die häufig Grund für Allergien sind, deklariert werden. Da unsere Erfahrungen zeigen, dass darüber hinaus auch Kunden auf Zucker allergisch sind und da wir auch Alkohol verarbeiten, haben wir die beiden Gruppen mit ergänzt. Weil auch manche Kunden keine Schweinefleisch verzehren können, haben wir auch die Zusammensetzung der Wurst beschreiben.

In der Produktion lässt es sich nicht immer vermeiden, dass Sporen in andere Produkte übertreten, deshalb haben wir dies auch entsprechend vermerkt.

In unserem Betrieb werden folgende kennzeichnungspflichtige Allergene verarbeitet:

Sellerie

Senf

Gluten

Laktose




Ei (nur bei Salaten)


Nüsse (Muskatnuss- nicht jeder der auf Nüsse allergisch reagiert, muss auch auf die Muskatnuss reagieren. Hier gilt es dies auszuprobieren)



---

<sup>1</sup>Quelle: [www.was-ist-drin.de](http://www.was-ist-drin.de)

## 2 Würstchen

Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
001	Bockwurst 	Ist eine Brühwurst aus Schweine- und Rindfleisch zum erwärmen geeignet.	Schweine- und Rindfleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE Spuren von MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
002	Wiener im Naturdarm 	Ist eine Brühwurst aus Schweine- und Rindfleisch in zarten Saitling gefüllt und zum erwärmen geeignet.	Schweine- und Rindfleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE, MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
003	Wiener im Kunst darm	Ist eine Brühwurst aus Schweine- und Rindfleisch zum erwärmen geeignet und in Kunst darm gefüllt.	Schweine- und Rindfleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE, MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
020	Käsewiener	Die Wienermasse wird angereichert mit Schnittkäse.	Schweine- und Rindfleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, LAKTOSE, SELLERIE,MUSKAT-NUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
004	Bockwurst nach Kamenzer Art 	Ist eine deftige Brühwurst, die sich zum erwärmen eignet, mit Majoran, Zwiebeln und anderen Gewürzen abgeschmeckt. Die Grieben sind aus Schweinefleisch und das Grundbrät aus Rindfleisch	Rind- und Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE Spuren von MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
005	Wiener nach Kamenzer Art	gleiche Masse wie Kamenzer aber in Saitling (Naturdarm) gefüllt	Rind- und Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe:	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff:

			SENF, SELLERIE, Spuren von MUSKATNUSS	E250 Säuerungsmittel: E330
028	Brühpolnische	Ist eine deftig gewürzte Brühwurst mit Schweinefleischgrieben und einem Schweine-Rindfleisch Grundbrät.	Rind- und Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, Spuren von SELLERIE Spuren von MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
040	Wildbockwurst/ Wildwiener	Ist eine feine Brühwurst, die zum erwärmen geeignet ist. Diese Brühwurst besteht vorwiegend aus Wildfleisch.	Wildfleisch und Schweinefett  Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE Spuren von MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
037	Rindsknoblachwurst	Ist eine Brühwurst zum erwärmen geeignet und aus reinem Rindfleisch sowie mit Knoblauch verfeinert.	Rindfleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, Spuren von SELLERIE und MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
	Putenwiener/ Putenlyoner 	Ist eine Wienerart/Lyonerart die in der Fleischerei Schempp aus reinem Putenfleisch hergestellt wird	Putenfleisch und Speiseöl  Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE, MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
016	Lyonerwurst	Ist eine feine Brühwurst ohne Einlage. Das Rezept stammt ursprünglich aus der franz. Stadt Lyon. Heute ist die Lyoner eine in Europa weit verbreitete und beliebte Wurst.	Schweine- und Rindfleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE, MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
017	Jagdwurst	Ist eine mittelgroße Brühwurst aus magerem Schweinefleisch. Das besondere ist der feste kernige Biss.	Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE, MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250




				Säuerungsmittel: E330
029	Wildkochsalami	Ist keine Salami sondern eine herzhaft gewürzte Brühwurst. Der Wortteil Salami deutet auf die mittelgrobe Körnung hin, wie es für Salami typisch ist. Das spezielle an der Schempp Kochsalami ist, dass sie aus Wildfleisch besteht.	Wild- und Schweinefleisch  Allergene Stoffe: Spuren von SENF, SELLERIE, MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
024	Sächsische Bratwurst 	Ist eine feine Brühwurst ohne Grieben die ideal zum Grillen und Braten geeignet ist.	Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, Spuren von SELLERIE und MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Säuerungsmittel: E330
030	Meißner Landbratwurst	Ist eine Brühwurst mit Grieben sowie feinen Brühwurstanteil und mit Majoran gewürzt, die ideal zum Grillen und Braten geeignet ist.	Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, Spuren von SELLERIE und MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Säuerungsmittel: E330
031	Heidebratwurst	Ist als mini Variante der Sächsischen oder Meißner Landbratwurst verfügbar	Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, Spuren von SELLERIE und MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Säuerungsmittel: E330
111	Bratwurst roh	Ist eine frische Bratwurst mit einer hackfleischartigen Füllung. Da diese Bratwurst roh ist, sollte sie schnell verzehrt werden.	Schweinefleisch  keine Allergenen Stoffe vorhanden	keine
1318	Lammbratwurst	Ist eine frische Bratwurst mit einer hackfleischartigen Füllung aus reinem Lammfleisch. Da diese Bratwurst roh ist, sollte	Lammfleisch  keine Allergenen Stoffe vorhanden	keine

		sie schnell verzehrt werden.		
1020	Rindsbratwurst	Ist eine frische Bratwurst mit einer hackfleischartigen Füllung aus reinem Rindfleisch. Da diese Bratwurst roh ist, sollte sie schnell verzehrt werden.	Rindfleisch  keine Allergenen Stoffe vorhanden	keine
	Rindsbratwurst	Ist eine frische Bratwurst mit einer hackfleischartigen Füllung aus reinem Wildfleisch. Da diese Bratwurst gebrüht.	Rindfleisch  Schwarzbier keine Allergenen Stoffe vorhanden	keine




### 3 Aufschnitt

Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
018	Wiegebraten 	Ist auch bekannt als Römerbraten. Diese herzhafte Brühwurst ist grob und mit Zwiebeln verfeinert.	Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE, MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
240	Kasslerbraten 	Ist eine Erfindung des Berliner Fleischermeisters Cassel am Ende des 19. Jhd. Kassler ist gepökelt und leicht geräuchertes Schweinefleisch. Hergestellt wird das Kassler aus dem zarten Schweinerücken.	Schweinefleisch  Keine Allergene Stoffe	Konservierungsstoff: E250
241	Schweinebraten 	Der Schweinebraten kann nicht nur als klassischer Sonntagsbraten verzehrt werden sondern ist auch kalt aufgeschnitten eine besondere Spezialität.	Schweinefleisch  Universal Grillgewürz: Sellerie Knoblauchpfeffer: keine Haxensud:	Geschmacksverstärker: E621
006	Bierschinken	Anders als der Name	Schweinefleisch	Stabilisator:



007		erahnen lässt, beinhaltet der Bierschinken kein Bier sondern wurde früher gern zu Bier gegessen. Der Name Schinken leitet sich davon ab, dass die großen Grieben vom Schinkenfleisch hergestellt werden und mit der feinen Brühwurstmasse vermengt werden. Bierschinken besteht aus reinem Schweinefleisch	Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE, MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
039	Wildbierschinken	Hat die gleiche Würzung wie unser Bierschinken. Allerdings werden beim Wildbierschinken die Schweineschinkengrieben durch Wildgrieben ersetzt. Somit hat dieser Bierschinken einen Wildanteil von 51%.	Wild- und Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, SELLERIE, MUSKATNUSS	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
008 013 014	Pasteten 	Pasteten sind anders als die Lyoner mit Einlage. Die Einlagen lassen sich außer bei der Pizzapastete in der Fleischerei Schempp jeweils vom Namen ableiten. In der Pizzapastete besteht die Einlage aus Wurst, Schinken und Käse.	Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, MUSKATNUSS und Spuren von SELLERIE; LAKTOSE bei Pizzapastete	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
012	Leberkäse 	Der Leberkäse wurde erstmals im 18 Jhd. in Bayern hergestellt. Anders als der Bayrische Leberkäse besteht der sächsische neben Schweinefleisch tatsächlich auch aus Schweinsleber.	Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, MUSKATNUSS und Spuren von SELLERIE	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
940	Gekochte Schweinszunge	Nach dem Pökel werden die Schweinszungen gekocht und können als Aufschnitt verzehrt werden.	keine	Konservierungsstoff: E250
1015	Gekochte Rindszunge	Nach dem Pökel werden die Rindszungen gekocht und können als Aufschnitt verzehrt werden.	keine	Konservierungsstoff: E250







## 4 Hausschlachtene


Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
300	Hausschlachtene Leberwurst 	Als einziger Hersteller im Landkreis Meißen darf die Landfleischerei schlachtwarmes Fleisch verarbeiten. Dies gibt der Leberwurst neben der traditionellen Würze den Geschmack, wie früher beim Schlachtfest. (mit Kochsalz)	Schweinefleisch und Schweinsleber  Allergene Stoffe: SENF	keine
301	Hausschlachtene Blutwurst 	Ebenfalls aus schlachtwarmen Fleisch hergestellt beinhaltet die Blutwurst, wie der Name schon sagt Blut, Schweinefleisch und viele traditionelle Gewürze, was ihr den herzhaften Geschmack verleiht. (mit Kochsalz)	Schweinefleisch, Schweineschwarten und Schweinsblut  Allergene Stoffe: SENF	keine
302	Feine Leberwurst 	Ist eine Leberwurst vom Schwein, die keine Grieben beinhaltet. Sie wird anderes als die hausschlachtene Leberwurst mit Pökelsalz hergestellt und ist deshalb rot statt grau.	Schweinefleisch und Schweinsleber  Zucker Allergene Stoffe: MUSKATNUSS	Antioxidationsmittel: E301 Konservierungsstoff: E250
303	Gutsleberwurst	Ist die größte aller Leberwurstsorten. Sie besteht aus groben aber mageren Schweinsgrieben und feiner Leberwurstmasse. Sie wird ebenfalls mit Pökelsalz gewürzt	Schweinefleisch und Schweinsleber  Zucker Allergene Stoffe: MUSKATNUSS	Antioxidationsmittel: E301 Konservierungsstoff: E250
304	Gutsfleischwurst	Die Gutsfleischwurst ist Artverwand mit der Blutwurst. Bei der Gutsfleischwurst, sind die Grieben sowie der Wurst-durchmesser wesentlich größer.	Schweinefleisch, Schweineschwarten  Allergene Stoffe: SENF	Konservierungsstoff: E250
305 309	Grützwurst	Ist eine in Deutschland und Polen weit verbreitete Kochwurst, die neben eben Fleisch auch Graupen	Schweinefleisch, Schweinsschwarten und Graupen	keine

		enthält. Wegen ihres Aussehens ist Sie auch unter „Tote Oma“ bekannt.	Allergene Stoffe: GLUTEN und SENF	
306	Semmelleberwurst	Ist verwand mit der Grützwurst. Diese Kochwurst beinhaltet aber statt Graupen zerkleinerte Brötchen und eine Leberwurstmasse.	Schweinefleisch, und Semmeln  Allergene Stoffe: GLUTEN und SENF	keine
307	Kalbsleberwurst 	Ist eine feine Leberwurst mit Schweine- und Kalbfleisch sowie Schweinsleber.	Schweinefleisch, Schweinsleber und Kalbfleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, MUSKAT	Antioxidationsmittel: E301 Konservierungsstoff: E250
311	Wildleberwurst	Ist eine feine Leberwurst aus Wildfleisch und Schweinsleber. Sie wird mit Preiselbeeren verfeinert.	Wildfleisch, Schweinsfett und Schweinsleber  Zucker Allergene Stoffe: MUSKATNUSS	Antioxidationsmittel: E301 Konservierungsstoff: E250





## 5 Mettwurst und Knacker




Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
103	Braunschweiger Mettwurst 	Ist eine feine Streichwurst nach Art der Braunschweigischen Mettwurst. Aus Schweinefleisch und geringem Anteil an Rindfleisch als in der Teewurst	Schweine- und Rindfleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF	Konservierungsstoff: E250 Verdickungsmittel: E412, Emulgator: E471, Antioxidationsmittel: E301
113	Teewurst 	Ist eine feine Streichwurst mit leichter Rumnote. Aus Schweine- und Rindfleisch	Schweine- und Rindfleisch  Jamaika Rum Zucker Allergene Stoffe: SENF	Konservierungsstoff: E250 Verdickungsmittel: E412, Emulgator: E471,
114	Mediterrane Mettwurst	Ist eine feine Streichwurst. Mit ihrem Gorgonzola und frz. Blauschimmelgeschmack weckt sie mediterranes Flair	Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: Kann Spuren von SENF enthalten	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301 Verdickungsmittel: E412, Emulgator: E471

106	<p>Zwiebelmettwurst</p> 	<p>Ist eine streichfähige Rohwurst und ist mit der groben Mettwurst verwand. Es handelt sich dabei um eine frische ungeräucherte Rohwurst, mit charakteristischem Fleischgeschmack. Sie sollte anderes als andere Rohwurstsorten gekühlt gelagert und schnell verzehrt werden.</p>	<p>Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: MUSKATNUSS, SENF</p>	<p>Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E300, E301 Verdickungsmittel: E412, Emulgator: E471,</p>
139	<p>Grobe Mettwurst</p> 	<p>Ist eine grobe Streichwurst im Naturdarm mit Bärlauch verfeinert</p>	<p>Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: SENF</p>	<p>Konservierungsstoff: E250 Verdickungsmittel: E412, Emulgator: E471 Antioxidationsmittel: E301</p>
104	<p>Rohe Polnische</p> 	<p>Ist aus Schweinefleisch, mit gemahlene Kümmel und einer Prise Knoblauch gewürzt. Ist feiner als die Schinkenpolnische.</p>	<p>Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: SENF, MUSKAT</p>	<p>Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301</p>
128	<p>Schinkenpolnische</p> 	<p>Ist eine magere grobe Polnische aus Schweineschinkenfleisch mit Senfkörnern und einer Prise Knoblauch abgerundet.</p>	<p>Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: SENF, MUSKAT</p>	<p>Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301</p>
101	<p>Rindsknacker</p> 	<p>Besteht halb und halb aus Rind und Schwein, ist gewürzt wie der Sächsische Schweinskacker. Ideal für den kleinen Snack zwischendurch</p>	<p>Rind- und Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: SENF, MUSKAT</p>	<p>Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301</p>
102 107	<p>Schweinskacker</p> 	<p>Ist ein mehrfach Gold prämierter Knacker, der aus Schweinefleisch besteht, nach altem sächsischen Rezept gewürzt und mit gemahlenem Kümmel abgeschmeckt wird.</p>	<p>Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: SENF, MUSKAT</p>	<p>Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301</p>
110	<p>Wildknacker</p>	<p>Ist aus Wildfleisch, gewürzt wie Sächsischer Knacker und mit feiner Rotweinnote ergänzt. Dies macht den Knacker</p>	<p>Wildfleisch Rotwein, Zucker Allergene Stoffe: SENF, MUSKAT</p>	<p>Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301</p>

		zu einer kulinarischen Alternative.		
138	Lammknacker	Aus Lammfleisch und gewürzt wie der Wildknacker rundet dieser Knacker das Sortiment ab.	Lammfleisch Rotwein, Zucker Allergene Stoffe: SENF,MUSKAT	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301
135	Pusztastangen 	Ist ein schlanker Knacker in zartem Naturdarm, gewürzt mit Paprika und einer Prise Knoblauch.	Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: SENF,MUSKAT	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301

## 6 Salami






Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
105	Ursprungssalami 	Diese Salami ist der Ursprung unserer Salamikunst. Bestehend aus Schweine- und Rindfleisch sowie einer Prise Knoblauch wird diese Salami zum Klassiker	Rind- und Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: keine	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301
109	Pfeffersalami	Diese Salami besteht aus der gleichen Grundmasse, wie die Ursprungssalami und wird von einem essbaren Pfeffermantel umschlossen.	Rind- und Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: keine	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301
117	Mediterrane Salami 	Ist eine grobe Salamiart mit einer französischen Käsenote, was dieser Salami einen mediterranen Geschmack verleiht.	Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: keine	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301
118	Spanische Salami 	Besteht aus reinem Schweinefleisch mit roten Paprika verfeinert. Dies erinnert an den letzten Spanien Urlaub	Schweinefleisch Zucker Allergene Stoffe: keine	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301
142	Heideschinkenwurst 	Besteht aus magerem Fleisch der Schweinekeule und ist mit Rotwein veredelt sowie an der Heideluft gereift.	Schweinefleisch Rotwein, Zucker Allergene Stoffe: keine	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301
133	Rindssalami	Für alle die etwas	Rindfleisch	Konservierungsstoff:

		anderes und fettarmes probieren möchten bieten wir unsere magere Rindssalami aus reinem Rindfleisch und einem Fettanteil von 15% an.	Zucker Allergene Stoffe: keine	E250 Antioxidationsmittel: E301
134 144	Wildsalami 	Diese Salami besteht aus 80% Wildfleisch vom Wildschein, Hirsch oder Reh und wird mit Rotwein abgestimmt.  Arten: 134 Hirschsalami 134 Wildschweinsalami 144 Rehsalami	Wildfleisch und Schweinsfett  Rotwein, Zucker Allergene Stoffe: keine als	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301
140	Honigsalami 	Ist eine feine Schweinssalami, die ohne Zucker aber mit naturbelassenem Imkerhonig verfeinert wird, was der Salami einen milden Geschmack verleiht.	Schweinefleisch  Honig Allergene Stoffe: keine als	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel: E301
	Edelsalami/ Noppensalami	Ist ein Zukauf der Firma Brinkmann	Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: LACTOSE, SENF	Konservierungsstoff: E250, E202 Antioxidationsmittel: E301


## 7 Schinken

Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
231	Magerer Speck	Nur vom Meister selbst ausgewählte Schweinebäuche werden gepökelt und anschließend über Buchenspänen geräuchert	Schweine- fleisch  Keine Allergene	Konservierungsstoff: E250
238	Speck	Ist Schweinespeck goldgelb über Buchenspänen geräuchert	Schweine- fleisch  Keine Allergene	Konservierungsstoff: E250
247 248	Gekochter Schinken	Schweine Ober- und Unterschale werden im Ganzen verarbeitet und traditionell gepökelt und	Schweine- fleisch  Keine Allergene	Konservierungsstoff: E250

		geräuchert wie zu Omas Zeiten. Dies macht unseren Kochschinken besonders saftig. Den gekochten Schinken gibt es mit und ohne Fettrand.		
232 233	Nusschinken 	Ist ein mild geräucherter Schinken aus der Nuss der Schweinekeule.	Schweine- fleisch Keine Allergene	Konservierungsstoff: E250
236 237	Schinkenspeck 	Ist ein Schinken von der Schweinehüfte mit leichtem Fettrand und wird wie alle Räucherschinken handgesalzen.	Schweine- fleisch Keine Allergene	Konservierungsstoff: Konservierungsstoff: E250
244	Räucherlende 	Ist aus dem superzarten Fleisch der Schweinslende. Die Lenden werden von Hand gesalzen und anschließend goldgelb geräuchert	Schweine- fleisch Keine Allergene	Konservierungsstoff: E250
234 235	Lachsschinken 	Ist ein mild geräucherter Schinken vom zarten Schweinerücken. Durch seine natürliche Beschaffenheit, ist dies ein kalorienarmer Schinken	Schweine- fleisch Keine Allergene	Konservierungsstoff: E250
258	Mediterranes Lendchen	Nur speziell ausgewählte Schweinslendchen werden in mediterranem Gewürz eingelegt, kurz über Buchenspäne getrocknet und reifen anschließend an der Heideluft zu einem superzarten Gaumenerlebnis.	Schweine-fleisch Zucker keine Allergene	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel : E301
259	Mediterraner Schinken 	Dieser Kalorienarme Gaumenschmaus aus dem Schweinerücken wird zart beschnitten, in mediterranem Gewürz eingelegt und anschließend an der Heideluft gereift.	Schweine-fleisch Zucker keine Allergene	Konservierungsstoff: E250 Antioxidationsmittel : E301

260	<p>Heideknochenschinken</p> 	<p>Ist die absolute Spezialität des Hauses. Die komplette Schweinekeule wird mehr als zwölf Wochen gepökelt und anschließend an der Heideluft nach leichtem Räuchern fertig gereift. Es werden ausschließlich die Keulen vom deutschen Edelschwein verwendet. Dies ist eine selten verbreitete Schweineart, die im Meißner Land geboren, aufgewachsen und verarbeitet wird.</p>	<p>Schweine- fleisch</p> <p>Keine Allergene</p>	<p>Konservierungsstoff: E250</p>
252 254	<p>Bauernschinken</p> 	<p>Ist ein Schinken aus dem Fleisch der Schweinekeule. Er erhält sein ausgereiftes Aroma durch vier Wochen Pökeln und anschließendes zweiwöchiges sanftes räuchern über Buchenspäne</p>	<p>Schweine- fleisch</p> <p>Keine Allergene</p>	<p>Konservierungsstoff: E250</p>
249 250	<p>Bauernschinkenspeck</p> 	<p>Ist die kräftiger und stärker gewürzte Alternative zum Schinkenspeck, der wie alle Bauernschinken 2 Wochen geräuchert wird.</p>	<p>Schweine- fleisch</p> <p>Keine Allergene</p>	<p>Konservierungsstoff: E250</p>
251 253	<p>Bauernnusschinken</p> 	<p>Ist die kräftiger und stärker gewürzte Alternative zum Nusschinken.</p>	<p>Schweine- fleisch</p> <p>Keine Allergene</p>	<p>Konservierungsstoff: E250</p>
256	<p>Rindsschinken</p> 	<p>Dieser Schinken aus der zarten Rindersteakhüfte wird mild gesalzen und in Rotwein eingelegt. Somit ist er geeignet für schweinefleischfreie und kalorienbewusste Ernährung.</p>	<p>Rindfleisch</p> <p>Rotwein</p> <p>Keine Allergene</p>	<p>Konservierungsstoff: E250</p>
257	<p>Lammschinken</p>	<p>Die zarte Keule des Lamms wird mit</p>	<p>Lammfleisch</p>	<p>Konservierungsstoff: E250</p>



		Knochen mehrere Wochen gepökelt, anschließend kurz geräuchert und an der Heide Luft gereift	Rotwein Keine Allergene	
267 268 269 270 271 272	Wildschinken 	Ist ein Schinken vom Hirsch oder Wildschwein aus sächsischen Wäldern. Der edle und sehr magere Schinken wird in Rotwein und Gewürze eingelegt, über Buchenspänen sanft geräuchert und an der Heide Luft gereift Arten: Wildschweinkeulenschinken Wildschweinlachsschinken Wildschweinlendchen Hirschkeulenschinken Hirschlachsschinken Hirschlendchen	Wildfleisch  Rotwein Keine Allergene	Konservierungsstoff: E250
	Rotweinschinken	Schweinekeule (Nuss oder Hüfte) eingelegt in Rotwein und nur kurz geräuchert.	Schweinefleisch  Rotwein Keine Allergene	Konservierungsstoff: E250
	Rum- Wacholder-Schinken	Schweinekeule (Hüfte) eingelegt in Rum-Wacholdergewürz und nur kurz geräuchert.	Schweinefleisch  Rotwein Keine Allergene	Konservierungsstoff: E250

## 8 Aspikware

Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
501	Zunge in Aspik	Gekochte Zunge wird zerkleinert mit Gelatine vermischt und in Därme gefüllt. Daraus ergibt sich ein leckerer Aufschnitt.	Schweinszunge oder Wildzunge  Allergene Stoffe: Sellerie	Konservierungsstoff: E250
502	Eisbeinsülze		Schweinefleisch  keine Allergene	Konservierungsstoff: E250
503	Presskopf		Schweinefleisch  Zucker Allergene Stoffe: SENF, MUSKAT	Konservierungsstoff: E250

## 9 Fett

Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
600	Wurstfett	Wurstfett ausgelassen	Schweinsfett keine Allergene	keine
601	Griebenfett	Schweineschmer ausgelassen mit Grieben	Schweinsfett keine Allergene	keine
602	Weißfett	Reines Schweineschmer ausgelassen ohne Grieben	Schweinsfett keine Allergene	keine
603	Omas Griebenfett	Fett vom Kochschinken ausgelassen und mit Schweinefett und Grieben gemischt.	Schweinsfett keine Allergene	Konservierungsstoff: E250
604	Wildgriebenschmalz	Wildschweinfett ausgelassen mit Grieben.	Wildfett Apfel keine Allergene	keine

## 10 Hackfleisch

Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
400	Hackepeter	Grob durchgedrehtes und gut gewürztes Schweinefleisch ohne Zwiebeln und mit gemahlenem Kümmel. Geeignet zum Rohverzehr oder zum Braten.	Keine Allergene	keine
401	Schweinsgewiegttes	Schweinefleisch wird fein und frisch für Sie durchgedreht. Zum Braten geeignet. (ohne Gewürze)	Keine Allergene	keine
403	Schabefleisch	Mageres Rindfleisch wird fein und frisch für Sie durchgedreht. Auch als Tatar zum Brot oder Brötchen geeignet. (ohne Gewürze)	Keine Allergene	keine

## 11 Feinkost

Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
700	Geflügelsalat süß	eigene Herstellung		
701	Geflügelsalat herzhaft	eigene Herstellung	Geflügelfleisch  Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE	keine
702	Rindfleischsalat	eigene Herstellung	Rindfleisch	

			Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE	keine
703	Zungensalat	eigene Herstellung	Schweinszunge  Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE	Konservierungsstoff: E250
704	Hering in Dill	Zukauf der Firma Brinkmann	Heringshappen ohne Haut  Allergene Stoffe: SENF, EIGELB, LAKTOSE, GLUTEN	keine
705	Schinkensalat	eigene Herstellung	Kochschinken und Spargel  Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE	Konservierungsstoff: E250
706	Krautsalat	Zukauf der Firma Brinkmann	Weißkohl  Zucker keine Allergene	Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure Säuerungsmittel: Zitronensäure
707	Fleischsalat mit Gurke	eigene Herstellung	Wienerbret  Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
708	Fleischsalat ohne Gurke	eigene Herstellung	Wienerbret  Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
709	Sauerkraut	Spreewälder Sauerkraut	keine	keine
711	Seelachssalat	Zukauf der Firma Brinkmann	Alaska Seelachsschnitzel gefangen im Nordostpazifik FAO 67 mit Pelagischem Schleppnetz	Säuerungsmittel: Weinsäure L(+), Ascorbinsäure, Zitronensäure Farbstoff: Cochenillerot A*, Gelborange S*

			Allergene Stoffe: EIGELB, SENF, SEELACHS	Verdickungsmittel: Guarkernmehl Säureregulator: Natriumacetate * kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
712	Käsesalat süß	eigene Herstellung	Emmentaler Käse  Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE, LAKTOSE	keine
713	Käsesalat herzhaft	eigene Herstellung	Emmentaler Käse und Wienermasse  Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE, LAKTOSE	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel:
716	Vorderschinken- Lauchsalat	eigene Herstellung	Kochschinken und Lauch  Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE	Konservierungsstoff: E250
719	Kartoffelsalat	eigene Herstellung	Kartoffeln und Wienerbret  Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
720	Nudelsalat	eigene Herstellung	Nudeln und Wienerbret  Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE	Stabilisator: E262,E331,E450,E451 Antioxidationsmittel: E301,E300 Konservierungsstoff: E250 Säuerungsmittel: E330
721	Mayonnaise	Zukauf der Firma Brinkmann	Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF	keine
727	Pepper Juice	Zukauf der Firma Käselehnmann aus Leipzig		
728	gefüllte grüne Oliven	Zukauf der Firma Käselehnmann aus Leipzig		
729	Hirtensalat	Zukauf der Firma	Weichkäse, Gurke,	

		Brinkmann	Tomate, Rapsöl, Porree, Zwiebeln  Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF	keine
730	Eiersalat	eigene Herstellung	Eier und Schnittlauch  Zucker Allergene Stoffe: EIGELB, SENF SELLERIE	keine
732	Rindfleischsalat ohne Mayonnaise	eigene Herstellung	Rindfleisch  Allergene Stoffe: SELLERIE	keine
1538	Auwaldcreme	Zukauf der Firma Käselehmann aus Leipzig	Allergene Stoffe: Laktose, ERDNÜSSE	Konservierungsstoff: Sorbinsäure Stabilisator: Johannesbrotkernmehl
	Kirsch- Paprikacreme	Zukauf der Firma Käselehmann aus Leipzig	Allergene Stoffe: Laktose	Säuerungsmittel: Zitronensäure Stabilisator: Johannesbrotkernmehl Konservierungsstoff: Sorbinsäure

## 12 Käse

Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
1500	Grünländer	Zukauf der Firma Omega	keine	Farbstoff: Carotine
1506	Emmentaler	Zukauf der Firma Omega	Allergene Stoffe: Laktose	Konservierungsstoff: Zitronensäure
1509	Deutscher Edamer	Zukauf der Firma Omega	Allergene Stoffe: Laktose	keine
1510	Deutscher Gauda	Zukauf der Firma Omega		
	Altmecklenburger Tilsiter	Zukauf der Firma Käselehmann aus Leipzig	keine	
	Altmecklenburger Butterkäse	Zukauf der Firma Käselehmann aus Leipzig	keine	Konservierungsstoff: E251 Farbstoff: E160a
	Sächsischer Berchgäse	Zukauf der Firma Käselehmann aus Leipzig	Allergene Stoffe: Laktose	keine
	Ziegenkäse	Zukauf der Firma Käselehmann aus Leipzig	Allergene Stoffe: Laktose	keine
	Köhlerkäse	Zukauf der Firma Käselehmann aus Leipzig	Keine Allergene	Farbstoff: E160a
	Rhöner Dorfkäse	Zukauf der Firma	Bio Käse mit	

		Käselehm aus Leipzig	Edelschimmel und Ringelblume  Allergene Stoffe: Laktose	keine
--	--	----------------------	--	-------

### 13 Küchenfertige Produkte

Nr.	Bezeichnung	Produktbeschreibung	Zusammensetzung und Allergene Stoffe	E- Stoffe
1604	Jägerpfanne	Ist Schweinegeschnetzeltes eingelegt in Hubertusmarinade	Schweinefleisch und Champignons  Zucker keine Allergene	Konservierungsstoff E202 Säuerungsmittel E330 Verdickungsmittel E415
1606	Mexikanische Pfanne	Ist Schweinegeschnetzeltes eingelegt in Mexiko Marinade	Schweinefleisch und Gemüse  Zucker keine Allergene	Verdickungsmittel E415 Säuerungsmittel E330 Konservierungsstoff E202
1605	Boulette	Fertig gewürzt und gebraten	Schweinefleisch  Allergene Stoffe: Gluten	keine
1610	Schnitzel	Fertig gewürzt und gebraten	Schweinskarree  Allergene Stoffe: Gluten	keine
1611	Hähnchenschenkel	Fertig gewürzt und gegart	Hähnchenschenkel  Zucker Allergene Stoffe: SELLERIE	Geschmacksverstärker: E621
908	Schaschlik roh	Mit Schweinefleisch, Zwiebeln und Leber sowie fertig gewürzt	Schweinefleisch und Schweinsleber  Zucker Allergene Stoffe: SELLERIE	Geschmacksverstärker: E621
	Steak mit Kräutermarinade		Zucker keine Allergene	keine
	Steak mit Safranmarinade		Zucker keine Allergene	Emulgator: E472c, E472b, Konservierungsstoff: E202 Säuerungsmittel: E330 Verdickungsmittel: E415
	Steak mit		Zucker	keine

	Grillbutter		keine Allergene	
	Steak mit Mexikomarinade		Zucker keine Allergene	Verdickungsmittel E415 Säuerungsmittel E330 Konservierungsstoff E202
	Pizza Pumuckl			
	Pizza Venezia			
	Pizza Roma			
	Pizza Tauscha			