



## Montag

### Vorspeise

Weizen-Weiße Bohnen-Bowl mit Tomaten-Zitronen Dressing und getrockneten Tomaten (6,7,21a,32)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Humus - Kichererbsenmus mit frischer Zitrone und Sesampaste (7,8,10,31)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven (7,8,10,32)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

## Dienstag

Weizen-Weiße Bohnen-Bowl mit Tomaten-Zitronen Dressing und getrockneten Tomaten (6,7,21a,32)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Humus - Kichererbsenmus mit frischer Zitrone und Sesampaste (7,8,10,31)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven (7,8,10,32)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

## Mittwoch

Weizen-Weiße Bohnen-Bowl mit Tomaten-Zitronen Dressing und getrockneten Tomaten (6,7,21a,32)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven (7,8,10,32)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Humus - Kichererbsenmus mit frischer Zitrone und Sesampaste (7,8,10,31)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

## Donnerstag

Weizen-Weiße Bohnen-Bowl mit Tomaten-Zitronen Dressing und getrockneten Tomaten (6,7,21a,32)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Humus - Kichererbsenmus mit frischer Zitrone und Sesampaste (7,8,10,31)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven (7,8,10,32)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

## Freitag

Weizen-Weiße Bohnen-Bowl mit Tomaten-Zitronen Dressing und getrockneten Tomaten (6,7,21a,32)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Humus - Kichererbsenmus mit frischer Zitrone und Sesampaste (7,8,10,31)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven (7,8,10,32)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

### Salat

Salatteller Spezial mit marinierten Sojastreifen und geröstetem Sesam (28,31)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Kleine Salatschale (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Große Salatschale (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,30 €

Salatteller Spezial mit marinierten Sojastreifen und geröstetem Sesam (28,31)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Kleine Salatschale (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Große Salatschale (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,30 €

Salatteller Spezial mit marinierten Sojastreifen und geröstetem Sesam (28,31)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Kleine Salatschale (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Große Salatschale (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,30 €

Salatteller Spezial mit marinierten Sojastreifen und geröstetem Sesam (28,31)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Kleine Salatschale (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Große Salatschale (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,30 €

Salatteller Spezial mit marinierten Sojastreifen und geröstetem Sesam (28,31)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Große Salatschale (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,30 €

Kleine Salatschale (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €



## Montag

### Suppe

- 2 - Fenchelsuppe mit Kurkuma (7,28)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 3 - Sauer-scharf-Suppe (6,7,27,28,31,36,29)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 4 - Bouillon von Wurzelgemüse (27,36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 1 - Blaubeerkaltschale (7)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Dienstag

- 1 - Currycremesuppe mit Aprikosen und Mango (7,30,36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 3 - Gemüsecremesuppe (7,27,28,36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 2 - Klare Tomatensuppe (36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 4 - Gazpacho - Kalte spanische Gemüsesuppe (7,27,32)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Mittwoch

- 4 - Tomatensuppe mit frischem Basilikum (7,36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 1 - Klare Zwiebelsuppe (36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 2 - Beerenkaltschale (7)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 3 - Lauchcremesuppe mit Äpfeln (7,30,36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Donnerstag

- 1 - Gurkenkaltschale mit frischer Minze und Zitrone (7,30)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 3 - Gemüsebrühe mit Reis (27,36)  
0,55 € | 1,10 € | 1,25 €
- 3 - Brokkolisuppe (28,36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 2 - Kürbiscremesuppe (36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Freitag

- 2 Kräutersuppe mit Sojasahne und Tomaten (28)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 1 - Paprika-Chili-Suppe mit Ingwer (28,36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 3 - Pfirsichkaltschale mit Himbeeren (7)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- 4 - Kräuterbouillon mit Weizenkörner (21a,27,36)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €



## Montag

### Aktion

Pommes frites

1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

Hausgemachte Dinkel-Pasta mit Pilzsauce, geräuchertem Tofu und frischer Petersilie (7,21e,28)  
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

Flammkuchen mit geräuchertem Tofu und Zwiebeln (7,8,21a,28,36)  
5,95 € | 6,55 € | 7,15 €

## Dienstag

Pommes frites

1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce, gebackener Aubergine und frischem Basilikum (21a,27)  
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

Pizza Margherita (21a,30,36)  
4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

## Mittwoch

Pommes frites  
1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

Hausgemachte Pasta mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und frischer Petersilie (6,21a)  
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

Pizza mit Champignons und roten Zwiebeln (21a,30,36)  
5,95 € | 6,55 € | 7,15 €

## Donnerstag

Pommes frites

1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

Hausgemachte Pasta Tricolore an Champignonsauce mit frischer Petersilie (7,21a,28,36)  
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

Flammkuchen mit Speck (2,6,7,21a,30,36)  
4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

## Freitag

Pommes frites

1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

Hausgemachte Pasta mit Paprikasauce grüner Pepperoni und vegane Käseschmelz (6,8,21a,27)

2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

Pizza mit Tomate, Zucchini und Rucola (21a,30,36)  
4,95 € | 5,45 € | 5,95 €



## Montag

### Essen

Edamame Bratling an Tahin-Dip mit frischen Kräutern (7,21d, 26a,28,31)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

3 Gemüsebällchen an Kichererbsen-Kokos-Sauce (21a,28,36)

2,15 € | 4,30 € | 4,95 €

Quinoa-Gemüse-Pfanne mit roten Bohnen und Hafer-Dip (7,21d,26a,27)

2,95 € | 5,50 € | 6,80 €

Tessiner Pilzrisotto mit Petersilie (7,36)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Milchreis indische Art mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mangosauce (25,26a,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

1/2 Milchreis indische Art mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mangosauce (25,26a,30)

0,90 € | 1,80 € | 2,00 €

Kaiserschmarrn mit Sauerkirschsauce, Zwetschgensauce oder Vanillesauce (7,21a,23,26a,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

## Dienstag

Paprikaschote mit Gemüse-Füllung an Tomaten-Rosmarin-Sauce (7,21a,27,29)

2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

Pfannenfrische Bratwurst an Zwiebel-Senf-Sauce (2,36,29)

2,85 € | 5,70 € | 6,55 €

Glasnudeln mit Gemüse, süß-scharfem Chinakohl und Sesam (28,31)

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

Blumenkohleintopf indische Art mit Tomaten, Kichererbsen und Koriander (7)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

1/2 Vanillegrießbrei mit Zucker, Zimt und Schattenmorellen (21a,30)

0,90 € | 1,80 € | 2,00 €

Vanillegrießbrei mit Zucker, Zimt und Schattenmorellen (21a,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Kaiserschmarrn mit Sauerkirschsauce, Zwetschgensauce oder Vanillesauce (7,21a,23,26a,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

## Mittwoch

Paniertes Schnitzel aus Weizeneiweiß an Bratensauce (21a,36)

2,15 € | 4,30 € | 4,95 €

Indisches Gemüse-ragout mit Ingwer und Erbsen Chunks (7,26a)

2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

Buchweizen-Linsen-Curry mit Gemüse, frischem Ingwer und Pistazien (7,26g,27,28,29)

3,55 € | 7,10 € | 8,15 €

1/2 Porridge mit Brombeersauce (21d)

0,90 € | 1,80 € | 2,00 €

Porridge mit Brombeersauce (21d)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Nudelauflauf mit Tomaten und Käse überbacken (7,21a,23,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Kaiserschmarrn mit Sauerkirschsauce, Zwetschgensauce oder Vanillesauce (7,21a,23,26a,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

## Donnerstag

Puten-geschnetzeltes mit Champignons (30,36)

2,95 € | 5,90 € | 6,80 €

Zwei Rote Beete Puffer an Petersiliensauce (7,21a,28,36)

2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

Kartoffelpfanne mit Spinat, Champignons, Karotten und Sesam (27)

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

Brandenburger Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Blattpetersilie (27,29)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

1/2 Sahniger Milchreis mit Zimt, Zucker und Heidelbeersauce (7,30)

0,90 € | 1,80 € | 2,00 €

Sahniger Milchreis mit Zimt, Zucker und Heidelbeersauce (7,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Kaiserschmarrn mit Sauerkirschsauce, Zwetschgensauce oder Vanillesauce (7,21a,23,26a,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

## Freitag

Kabeljau in Cornflakespanade an Estragonsauce (7,21c,24,30,36)

2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an Basilikum-Quark-Dip (7,30)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Weichweizen mit frischen Blattspinat, Champignons, Tofu und gerösteten Nüssen (7,21a, 26b,27,28)

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

1/2 Vanille-Maisgrieß mit Zucker, Zimt und Pflaumenkompott (7,30)

0,90 € | 1,80 € | 2,00 €

Vanille-Maisgrieß mit Zucker, Zimt und Pflaumenkompott (7,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Vier Kartoffelpuffer mit Apfelmus (7,21a,23)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Kaiserschmarrn mit Sauerkirschsauce, Zwetschgensauce oder Vanillesauce (7,21a,23,26a,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €



## Montag

### Beilage

- Romanesco  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Lauch in Soja-  
creme (7,28)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Kartoffeln  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Bratkartoffeln  
  
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €
- Gemüsereis  
(27)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Dienstag

- Erbsen-  
Mais-Gemüse (36)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Sauerkraut  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Kartoffeln  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Kartoffelpüree  
(28)  
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €
- Parboiledreis  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Mittwoch

- Brokkoli  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Weiße Bohnen mit  
Tomaten  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Petersilienkartoffeln  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Rosmarinkartoffeln  
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €
- Grünkernreis (21e)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Donnerstag

- Zweierlei  
Karotten  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Würzige  
Auberginen (7)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Kartoffeln  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Eierspätzle  
(21a,23)  
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €
- Naturreis  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Freitag

- Rosenkohl  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Balkangemüse  
(27)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Kartoffeln  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Hausgemachter Kartoffel-  
salat Essig/Öl (13,36,29)  
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €
- Basmatireis  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €



## Montag

### Dessert

- 5 - Naturjoghurt (7,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 2 - Mohnjoghurt mit Mandarinen (30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 4 - Haferjoghurt mit Himbeeren (7,21d,26a)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 3 - Müsliquark (7,21a,21c,21d,26a,26b,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 1 - Vanillepudding (7,28)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

## Dienstag

- 3 - Erdbeerquark (7,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 5 - Naturjoghurt (7,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 2 - Apfel-Zimt-Joghurt (7,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 4 - Haferjoghurt mit Kirschen (21d,26a)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 1 - Schokoladenpudding (28)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

## Mittwoch

- 4 - Haferjoghurt mit Mandarinen und Kokos (21d,26a)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 3 - Heidelbeerquark mit Sonnenblumenkernen (7,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 5 - Naturjoghurt (7,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 2 - Joghurt mit Honig und Sesam (30,31)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 1 - Mandelpudding (26a,28)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

## Donnerstag

- 5 - Naturjoghurt (7,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 4 - Haferjoghurt mit Pfirsich und Walnüssen (7,21d,26a,26c)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 3 - Pflaumenquark mit Nüssen (7,26b,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 2 - Waldbeerjoghurt (30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 1 - Pistazienpudding (26g,28)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

## Freitag

- 4 - Haferjoghurt mit Waldbeeren (7,21d,26a)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 5 - Naturjoghurt (7,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 2 - Birnen-Hafer-Joghurt (21d,26a,30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 3 - Himbeer-Kokos-Quark (30)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €
- 1 - Nougatpudding (26b,28)  
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

## Kennzeichnung

Stand: 27.06.2022

### Zusatzstoffe
















- 3 Alkohol
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 gewachst
- 6 konserviert
- 7 Antioxidationsmittel
- 8 Farbstoff
- 9 Phosphat
- 10 geschwärzt
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 Süßungsmittel
- 19 geschwefelt
- 20 kann abführend wirken

### Sonstiges

- 2 Schweinefleisch bzw. m. Gelatine vom Schwein
- 14 mit zum Teil fein zerkleinertem Fleischanteil
- 16 koffeinhaltig
- 17 chininhaltig
- 35 Nitritpökelsalz
- 36 Hefe

### Allergene

- 21 **Glutenhaltiges Getreide:**
  - 21a Weizen      21b Roggen      21c Gerste
  - 21d Hafer      21e Dinkel      21f Kamut
- 22 **Krebstiere**
- 23 **Eier**
- 24 **Fisch**
- 25 **Erdnüsse**
- 26 **Schalenfrüchte:**
  - 26a Mandeln      26b Haselnuss      26c Walnuss
  - 26d Kaschunuss      26e Pecannuss      26f Paranuss
  - 26g Pistazie      26h Macadamia
- 27 **Sellerie**
- 28 **Soja**
- 29 **Senf**
- 30 **Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)**
- 31 **Sesam**
- 32 **Schwefeldioxid und Sulfide**
- 33 **Lupine**
- 34 **Weichtiere**

 <p>Eher selten – am besten mit Grün kombinieren. Diese Gerichte haben eine sehr geringe Nährstoffdichte. Fettreiche Milchprodukte und Fleisch, sowie panierte Gerichte sind oft Bestandteil dieser Gerichte. Auch frittierte Speisen fallen in diese Kategorie.</p>	 <p>Das Gericht <b>verbessert</b> die CO<sub>2</sub>-Bilanz <b>wesentlich</b>. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichts liegt unter der Hälfte des Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-Werts aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Nachhaltige Fischerei: Es wird auf eine bestandsschonende Fischerei und nachhaltige Fangmethoden geachtet.</p>
 <p>Eine gute Wahl – immer mal wieder. Diese Gerichte besitzen eine mittlere Nährstoffdichte. Die Gerichte enthalten in Maßen Zucker und Fett. Vor allem Milchprodukte und kohlenhydratreiche Zutaten finden sich in diesen Gerichten wieder.</p>	 <p>Das Gericht <b>verbessert</b> die CO<sub>2</sub>-Bilanz <b>leicht</b>. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichts liegt unter dem Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-Wert aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Nachhaltige Landwirtschaft: Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung: Diese Gerichte sind aus Lebensmitteln, die beispielsweise die regionale Herkunft des Fleisches sicherstellen. Die Haltung der Tiere entspricht dem Tierschutzgesetz und ist artgerecht. Gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten, zudem muss das Tierfutter aus nachhaltig erzeugten Futtermitteln bestehen. Wachstumsbeschleuniger, Medikamente zur Leistungsförderung sowie Antibiotika sind ebenfalls verboten. Für die verwendeten pflanzlichen Produkte gilt, dass kein Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und leichtlöslichen mineralischen Düngemitteln erfolgen darf. Ionisierende Strahlung zu Konservierungszwecken wird nicht eingesetzt, ebenso keine Gentechnik.</p>
 <p>Die beste Wahl – je öfter, desto besser. Diese Speisen besitzen eine gute ernährungsphysiologische Qualität, denn sie haben eine hohe Nährstoffdichte und eine geringe Energiedichte. Der Anteil von Fetten ist gering. Es wird eine gesundheitsfördernde Garmethode angewendet.</p>	 <p>Das Gericht <b>verschlechtert</b> die CO<sub>2</sub>-Bilanz. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichtes liegt über dem Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-Wert aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Fairtrade: mit Bestandteilen aus fairem Handel</p>
	 <p>Der Wasserverbrauch für dieses Gericht liegt unter dem durchschnittlichen Vergleichswert aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Vegetarisch: Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet. Milchprodukte und Ei können enthalten sein.</p>
	 <p>Der Wasserverbrauch für dieses Gericht ist doppelt so hoch wie der durchschnittliche Vergleichswert aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Vegan: Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet. Es sind keine tierischen Rohstoffe enthalten.</p>
	 <p>Der Wasserverbrauch für dieses Gericht ist mehr als doppelt so hoch wie der durchschnittliche Vergleichswert aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Klimaessen: Das Klimaessen setzt sich aus frischen, rein pflanzlichen und nachhaltigen Produkten zusammen. Es wird auf Reis, vorgefertigtes Kartoffelpüree und Pommes Frites, sowie auf vorgefertigte Produkte, wie Brokkoli-Ecken oder Sesamschnitten verzichtet. Es werden weiterhin keine Tiefkühlprodukte, Trockenprodukte und auch Konserven verwendet. Getreideprodukte wie Dinkel, Buchweizen, Bulgur, Hirse und Amarant oder auch andere eiweißhaltige Lebensmittel, wie Nüsse, Gemüse und pflanzliche Öle, sind wesentliche Bestandteile des Klimaessens. Auch wird noch mehr auf Saisonalität geachtet werden.</p>

Bei der Herstellung unserer Speisen verwenden wir jodiertes Speisesalz.

Mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 sind ab dem 13.12.2014 neben zugelassenen Zusatzstoffen, auch allergie- und intoleranzauslösende Lebensmittel sowie Inhaltsstoffe zu kennzeichnen. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden oder als Spuren bereits in den angelieferten Lebensmitteln enthalten sind.