

# Speisenkonzept

Mittag Buffet - All you can eat -Einmal zahlen und iss so viel du kannst!

Diner - Abend Menü | Event Menü (beim Fetlichkeiten - nach Vorbestellung)



Internationale, Schweiz - deutsche und Balkan-Küche mit regionalen und saisonalen Spezialitäten



mit Haustrezepten

Haushgemacht

## Täglich

## Suppen

weitere Suppen auf Anfrage

Preis

p/P

1. Tomatencremesuppe <sup>A7</sup>
2. Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch
3. Pilzsuppe
4. Gulaschsuppe mit Rindfleisch
5. Fischsuppe



## Nach Vorbestellung / Event

## Fingerfood / Vorspeisen

mit Beispielbildern - weitere Vorspeisen auf Anfrage

p/P

6. **Bayrischer Brotzeit Teller**  
mit Wurstaufschnitt, Käse, Butter und Essiggurken



7. **Gemüsestickplatte mit Dip**  
Sellerie, Karotten, Paprika und Gurken in Sticks geschnitten.; dazu Kräuter-Frischkäse Dip

8. **Tomate-Mozzarella-Spieße**  
Mozzarellaabällchen mit Cherrytomaten und frischem Basilikum



9. **Bruschetta Tomate-Basilikum**  
Frische Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl auf Rustikalem Baguettebrot



10. **Wrap mit Hähnchen**  
Tortilla Wrap gefüllt mit Hähnchenfleisch, Salat, Tomaten, Paprika, Mais und Frischkäse



11. **Wrap mit Thunfisch**  
Tortilla Wrap gefüllt mit Thunfisch, Salat, Tomaten, Paprika, Mais und Frischkäse

12. **Fischpastete mit schwarzem Kaviar**

13. **Käse Brötchen** ½ belegtes Brötchen mit Käse und Blattsalat

14. **Salami Brötchen** ½ belegtes Brötchen mit Salami und Blattsalat

15. **Schinken Brötchen** ½ belegtes Brötchen mit Schinken und Blattsalat

16. **Käsespieße** / Emmentalerspieße mit Weintrauben

17. **Canapé** Rustikales Baguettebrot mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich <sup>A1:G1,A7,A4</sup>

18. **Canapé** Rustikales Baguettebrot mit Kalbsleberwurst

19. **Panierte Mini-Schnitzel**, Mini-Schweineschnitzel in knuspriger Panade

20. **Chicken Nuggets** mit Dip / Paniertes Hähnchenfleisch mit Asia Dip

21. **Chicken Wings** und Dip Sauce

22. **Hähnchenspieß** Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischer Ananas auf Spieß

23. **Hackfleischbällchen** Bällchen aus gemischtem Hackfleisch mit Chillisaucе

24. **Obstspieße** nach Saison, z.B. Weintrauben, Ananas, Honigmelone

25. **Obstplatte** Frisches Obst dekorativ auf einer Platte angerichtet

26. **Käseplatte** Kleine gemischte Platte mit verschiedenen Käsesorten

27. **Gefüllte Eier** Halbes Ei gefüllt mit Mayonnaise und Sahnemeerrettich

28. **Wurst-Käse-Platte** Verschiedene Wurst- und Käsetorten dekorativ auf einer Platte

29. **Räucherlachsplatte** mit Sahnemeerrettich

30. **Brotkorb** Gemischter Brotkorb mit Butter, Griebenschmalz und Brezen



Abend Menü / Täglich

## Burger

Preis  
p/ P

- 31. **Burger** Rindfleisch 100gr, Zwiebeln, Salat, Cocktailauce und Pommes
- 32. **Crispy Chicken Burger** 135gr Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Salat, Cocktailauce und Pommes
- 33. **Aroma Arte - Burger** / Stolz des Hauses /180 gr. Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Salat , Toast Käse , Hamburger Sauce und Pommes oder Kartoffelecken



Buffet / Täglich 2 bis 3 Sorten

## Nudelgerichte

- 34. **Spaghetti Napoli** mit Tomatensauce
- 35. **Spaghetti Bolognese**, Tomatensauce und Rinderhackfleisch
- 36. **Spaghetti mit gebratenem Gemüse** und Hühnerfleisch in Rahmsoße
- 37. **Spaghetti Carbonara** mit Speck und Schinken
- 38. **Spaghetti mit Meeresfrüchten / Frutti di Mare**
- 39. **Schinkennudeln**



p/P

Pizzastücke am Buffet

## Steinofen Pizza

Beim Event & Gruppen Vorbestellung weitere Pizza Gerichte auf Anfrage

- 40. **Margherita** Würzige Tomatensauce & Käse | 32 cm
- 41. **Fungi** Margherita und frische Champignons | 32 cm
- 42. **Salami** Margherita mit Salami | 32 cm
- 43. **Schinken** Margherita mit Peperoni und Schinken | 32 cm
- 44. **Capricciosa** Margherita mit frischen Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven und Schinken | 32 cm
- 45. **Quattro Stagioni** Margherita mit frischen Champignons, Hinterschinken, Peperoni, Oliven und Salami | 32 cm
- 46. **Tonno** Margherita mit Thunfisch, Paprika & Zwiebeln | 32 cm
- 47. **Frutti di Mare** Margherita mit frischen Champions, Thunfisch und Meeresfrüchten | 32 cm
- 48. **Aroma Arte** (scharf oder nicht scharf) Margherita mit frischen Champions, Peperoni ,Oliven, Rucola, Hinterschinken und Parmaschinken | 32 cm
- 49. **Vegetariana** Margherita mit frischen Champions, Artischocken, Peperoni und Oliven



p/P



Buffet / Abend Menü

## Wokgerichte

- 49. **Chop Suey** mit Hähnchen und gebratenem Gemüse in Sojasauce und Basmatireis
- 50. 49.1 **Chop Suey Vegetarisch** mit gebratenem Gemüse in Sojasoße und Basmatireis
- 51. **Thai - Curry** mit Hähnchen und gebratenem Gemüse in Currysauce und Basmatireis
- 50.1 **Thai - Curry Vegetarisch** mit gebratenem Gemüse in Currysauce und Basmatireis
- 51. **Kanton Ente** mit gebratenem Gemüse in Kanton Sauce und Basmatireis



weitere vegetarische Gerichte auf Anfrage !

# Hauptgerichte

Beilage inklusive, weitere Hauptgerichte auf Anfrage

Preis  
p/P

53. **Fleischpflanzerl** mit Kartoffelsalat **Buffet**

54. **Gebackener Camembert** (2 Stück) mit Toast und Preiselbeeren **Buffet / Abend Menü**

55. **Nürnberger Rostbratwürstchen**, gegrillt mit schmackhaftem Sauerkraut **Buffet**

56. **Ćevapčići** vom Rind mit Pommes, Zwiebeln und Ajvar **Buffet / Abend Menü**

57. **Hähnchenbrustfilet** in Tomatenrahmsauce und Basmatireis **Buffet / Abend Menü**

58. **Schnitzel Wiener Art** vom Schwein oder Huhn mit Pommes, Preiselbeeren **Buffet / Abend Menü**

59. **Nackensteak** vom Schwein mit Bratkartoffeln **Buffet**

60. **Jägerschnitzel** vom Schwein in Championg-Rahmsoße und Spätzle **Abend Menü**

61. **Schweine-Medallions** in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln **Abend Menü**

62. **Fleischspieß** vom Hähnchen oder Schwein mit Bratkartoffeln **Buffet / Abend Menü**

63. **Spareribs** mit Kartoffelecken und verschiedenen Dips **Buffet / Abend Menü**

64. **Schweinebraten** mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratensauce **Beim Event & Gruppen Vorbestellung**

65. **Grillteller - Aroma Arte** mit Schweine- oder Putenfleisch, 1 x Schnitzel, 4 x Ćevapčići, 1x Fleischspieß, 1x Gegrillte Bratwurst  
Beilage: Pommes oder Bratkartoffeln, Ajvar und Djuvecris **Abend Menü**

66. **Hirschgulasch** mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren **Beim Event & Gruppen Vorbestellung**



Züricher Geschnetzelte / Abend Menü



## Fischgerichte

Beilage inklusive - weitere Fischgerichte auf Anfrage

Preis  
p/P

67. **Seelachfilet** paniert und frittiert mit Butterreis und Tartarsauce **Buffet/Abend Menü**

68. **Lachs auf Bandnudeln** in Zitronen-Sahnesauce **Abend Menü**

69. **Doradenfilet gegrillt** mit Bratkartoffeln und Knoblauch-Oliven-Sauce **Abend Menü**

70. **Zanderfilet gegrillt** mit Butterreis, gebratenem Gemüse und Knoblauch-Oliven-Sauce  
**Buffet / Abend Menü**

71. **Calamari gegrillt** mit Butterreis und Tartarsauce **Buffet / Abend Menü**

72. **Riesengarnelen gegrillt** mit Butterkartoffeln und Dill-Sahne-Sauce **Abend Menü**

73. **Fischplatte** mit Seelachfilet, Calamari, Garnelen und Zanderfilet **Abend Menü**

Beilage: Butterkartoffeln und Dill-Sahne-Weißwein-Sauce und Knoblauch-Oliven-Sauce



## Salatmenü

Preis p/P €

### Buffet / Abend Menü

74. **Gemischter Salat** mit frischen Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl

75. **Krautsalat** / Essig, Öl **Buffet/Abend Menü**

76. **Bayerischer Kartoffelsalat** / Essig, Öl, Zwiebeln und Gurkenstücke, **Buffet**

77. **Bayerischer Wurstsalat** / Wurst, Zwiebeln, Schnittlauch **Buffet**  
mit einem Dressing aus Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer

78. **Balkansalat** / Schopska Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Basilikum, und geriebenem Schafskäse <sup>A7,3,6</sup> **Buffet / Abend Menü**

79. **Traditioneller Nudelsalat** **Buffet**

Nudeln mit Schinken, Erbsen, Ei, Paprika und Mayonnaise

80. **Bauernsalat** mit Kirschtomaten, Paprika, Salatkräutern, Mais, **Buffet**  
Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Oliven, Peperoni und Hirtenkäse

81. **Bunter Putenstreifensalat** mit Kirschtomaten, Paprika, Salatkräutern, Mais, **Abend Menü**  
Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Peperoni, Aceto Balsamico und gegrillten Putenstreifen

82. **Bunter Calamarisalat** mit Kirschtomaten, grünem Salat, Paprika, Salatkräutern, Mais, **Abend Menü**  
Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Peperoni, Olivenöl, Aceto Balsamico und frittierten Calamari

83. **Bunter Tunfischsalat** mit Kirschtomaten, grünem Salat, Paprika, Salatkräutern, Mais, **Abend Menü**  
Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Peperoni, Zitrone und Tunfisch

84. **Bunter Garnelensalat** mit Kirschtomaten, grünem Salat, Paprika, Salatkräutern, Mais, **Abend Menü**  
Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Peperoni, Olivenöl, Aceto Balsamico und gegrillten Garnelen



## Dessert

Preis p/P

85. **Pfannkuchen** mit Nutella, gemahlene Walnüssen und Vanilleeis, oder mit Marmelade und Eis **Abend Menü**

86. **Tiramisu** **Buffet / Abend Menü**

87. **Fruchtsalat** mit Sahne **Buffet / Abend Menü**

88. **Kaiserschmarrn** mit Rosinen

**Buffet / Abend Menü**



### Dessert im Glass

89. **Tiramisu** **Buffet / Abend Menü**

90. **Frischer Obstsalat** | 91. **Amarettocreme** mit Kirschen | 92. **Mousse Vanille**  
**Buffet / Abend Menü**

93. **Bayerische Creme** mit Fruchtmarmelade (Himbeere, Mango, Kiwi, usw.) **Nach Vorbestellung / Event**

94. **Panna Cotta** mit Himbeermarmelade | 95. **Creme „Latte Macchiato“** | 96. **Sahnequark** mit frischen Früchten **Nach Vorbestellung / Event**

97. **Mousse au Chocolat** | 98. **Weihnachtliche Zimtcreme** | 99. **Rote Grütze** mit Vanillesauce **Nach Vorbestellung / Event**

100. **Bourbon-Vanille-Quark** **Nach Vorbestellung / Event**



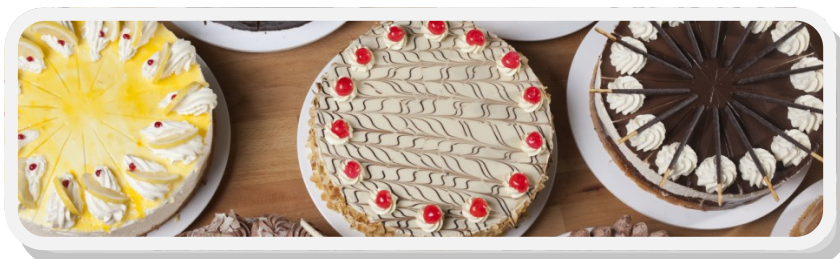
## Torten

**Nach Vorbestellung / Event**

101. Hochzeitstorten

102. Geburtstagstorten

103. Torten für jeden Anlass



**Hausgemacht!**

**Buffet-Sortiment – täglich frisch zubereitet**  
*All you can eat / Einmal zahlen und iss so viel du kannst !*  
**Suppe**

1.Rindersuppe / 2.Pilzcrème Suppe / 3.Tomatenkremsuppe

**Wokgerichte ( Täglich)**

- 4.Chop Suey / mit Hähnchen und gebratenem Gemüse in Sojasauce
- 5.Chop Suey Vegetarisch / mit gebratenem Gemüse in Sojasoße
- 6.Thai - Curry / mit Hähnchen und gebratenem Gemüse in Currysauce
- 7.Thai - Curry Vegetarisch / mit gebratenem Gemüse in Currysauce



**BBQ / Grill / Fleischgerichte (davon Täglich 4 Gerichte)**

- 8.Ćevapčići / mit Rind und Lammfleisch
- 9.Hähnchenbrustfilet
- 10.Panierte Schnitzel Wiener Art / Poulet Fleisch
- 11.Fleischspies / Hähnchenfleisch
- 12.Pljeskavica / Burger / Fleischtätschli aus Rindfleisch
- 13.Bratwurst / Geflügel
- 14.Chicken Wings
- 15.Cordon Bleu / Poulet Fleisch
- 16.Cordon bleu / Vegetarisch



**Fischgerichte ( Mittwoch & Freitag 3 Gerichte)**

- 17.Seelachfilet paniert und frittiert
- 18.Dorschfilet
- 19.Zanderfilet
- 20.Coraya Surimi Sticks MSC
- 21.Kalmarringe Paniert
- 22.Crispy Shrimps



**Pizza Stücke & Nudelgerichte**

- 23.Spaghetti Napoli mit Tomatensauce
- 24.Spaghetti Bolognese
- 25.Pizza Stücke

**Salatmenü (Täglich)**

- 26.Gemischter Salat mit frischen Tomaten, Gurke ,Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl
- 27.Balkansalat / Schopska Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Basilikum und Schafskäse
- 28.Kartoffelsalat mit Essig, Öl, Zwiebeln und Gurkenstücke



**Beilage (Täglich)**

- 29.Basmati / 30.Jasmin Reis | 31.Djuvec Reis
- 32.Bartkartoffel | 33.Pommes | 34.Potatoes
- 35.Gebratene / Gegrillte Gemüse



Nach Vorbestellung / Event

## Gegrillter Lamm- und Spanferkelspieß



Aus eigener Herstellung



Beilagen:

Bratkartoffeln, Maisbrot, Fladenbrot, Meerrettich und Salatbuffet. Wird als Buffet oder portionsweise serviert.

Nach Vorbestellung ab 4 Personen !

## Speisen aus dem Sač oder Peka

**Saç** ist ein traditionelles Kochgeschirr, das in weiten Teilen des Balkans zu finden ist. Auch die im Sač zubereiteten Eintopfgerichte werden häufig als Sač bezeichnet.

Der Sač besteht aus zwei Teilen: einer an einen Wok erinnernden, gewölbten Pfanne und einem Deckel. Die Größe liegt zwischen etwa 20 und 80 Zentimetern Durchmesser. Die üblichen Materialien sind Ton und Stahl. Der Name könnte türkschen Ursprungs sein, zumal der Aufbau bei beiden dem Wok ähnlich ist und weil die Osmanen jahrhundertlang den Balkan beherrschten.

Die Nahrungsmittel werden auf offenem Feuer auf festen Dreibeinen oder auf einer niedrigen Mauer aus Ziegeln im Freien gebacken oder gebraten.



Eigene Herstellung!

P/pro Person

Ohne Allergene und ohne Zusatzstoffe!

Nach Vorbestellung ab 4 Personen !

### Balkan Vorspeisen :

1. Geräucherter Schinken
2. Geräucherte Wurst
3. Schafskäse
4. Kaymak - (Milchprodukt aus Kuhmilch, die nach dem Melken erhitzt wird. Die beim Erhitzen entstehende Oberschicht aus Rahm wird dann in mehreren Schritten abgeschöpft)
5. Projice - Maisbrot
6. Pogatscha - Ur-Brot
7. Pita (Gebackener Blätterteig, Füllung aus feinem salzigen Balkankäse)
8. Ajvar, 8. gebackene Bohnen



Preis Pro Person

### Pita / Burek / Gibanica

Gebackener Blätterteig, Füllung aus feinem salzigen Balkankäse



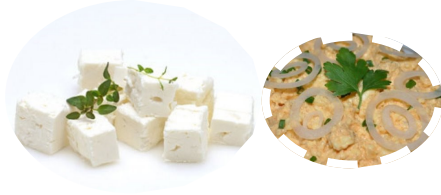
Preis pro Person

# Beilage

Kaymak A7



Schafskäse / Hirtenkäse/ Obazda A3 ,A7



Tatar Sauce A3,A7,13



Ajvar 1,2



1,2



1



A7



1,2



A7



A7



Meerrettich



Senf | Ketschup | Majonäse



Dip It!



Hausgemachtes Brot



# Zeichenerklärung

## Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff, kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinflussen.
- 2 = mit Konservierungsstoffen, mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmitteln, kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 10 = genetisch verändert
- 11 = koffeinhaltig
- 12 = chininhaltig
- 13 = alkoholhaltig
- 14 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 15 = Taurin I
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

## Allergene

- A1 = glutenhaltiges Getreide , d.h. G1 Weizen, G2 Roggen, G3Gerste, G4Hafer,G5Kamut, G6Emmer, G7Einkorn, G8Grünkern oder deren Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A2 = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A3 = Eier und Eierzeugnisse, (z.B. Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin, Mayonnaise,Panade, Dressing)
- A4 = Fisch und Fischerzeugnisse,
- A5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- A6 = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, (z.B. Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z.B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißler)
- A7 = Milch und Milcherzeugnisse, (Butter, Käse, Mokenprotein, Vorkommen z.B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- A8 = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, N1 Mandeln, N2 Pistazien, N3 Haselnüsse, N4 Walnüsse, N5 Kaschunüsse, N6 Pecannüsse, N7 Paranüsse, N8 Macadamia- oder N9 Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (Vorkommen z.B. in Kuchen, Schokolade, Pesto) KS = kann Spuren von Schalenfrüchte enthalten!
- A9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Bleich-, Knollen- und Staudensellerie (Vorkommen z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen, Remouladen)
- A10 = Senf und Senferzeugnisse, (z.B. Senfkörner und Senfpulver in Dressings, Ketschup, Gewürzmischungen)
- A11 = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio, Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden etc.)
- A12 = Schwefeldioxid und Sulphite, (Konzentration mehr als 10mg/lg pder 10mg/l, ausgedrückt als SO2 z.B. in Trockenfrüchten, Dunstapfelstücken, Wein, Essig)
- A13 = Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
- A14 = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

# 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



## EIER

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



## FISCH

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



## KREBSTIERE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



## MILCH

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



## SELLERIE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



## SESAMSAMEN

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



## SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



## ERDNÜSSE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saftesauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



## GLUTENHALTIGES GETREIDE

### sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



## LUPINE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



## SCHALENFRÜCHTE

### sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



## SENF

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



## SOJABOHNEN

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



## WEICHTIERE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate