

Allergene

Metzgerei Dees

Stand Nov.15



Fingerfood

Speisenbestandteile	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefel-dioxid und Sulfate	Lupinien	Weichtiere
	Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA													
<b>kleine kalte Schmankerln</b>														
gefüllte Blätterteigpastetchen mit Salat von Frischkäse	WE		x				x							
Käsepießchen mit Früchten							x							
Hackfleischbällchen mit Silberzwiebeln, Oliven	WE		x											
Hackfleischbällchen mit Silberzwiebeln, Cocktailtomaten	WE		x											
Spießchen mit Cocktailtomaten und Minimozzarella-Kugeln							x							
Putenspießchen mit Früchten														
<b>Häppchen auf Baguettescheiben</b>	WE		x				x		x	x				
Salami Silberzwiebeln Gurke	WE		x				x		x	x				
Roher Landschinken mit Cornichons	WE		x				x		x	x				
gegrilltem Kassler mit Maiskölbchen	WE		x				x		x	x				
Mett, Zwiebeln, Paprika	WE						x							
<b>vegetarische Häppchen auf Baguette</b>	WE		x				x		x	x				
Frischkäse mit frischen Kräutern	WE		x				x		x	x				
Rohkost mit Gurke und Radieschen	WE		x						x	x				
Ei, Gurke, Schnittlauch, frische Pfefferkörner	WE		x						x	x				
<b>Käsehäppchen</b>	WE		x				x		x	x				
Allgäuer mit Früchten	WE		x				x		x	x				
Franz. Brie mit Weintrauben	WE		x				x		x	x				
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	WE		x				x		x	x				
<b>Fischhäppchen</b>	WE		x	x			x		x	x				
Lachs mit Sahnemeerrettich	WE		x	x			x		x	x		x		
ger. Forellenfilet mit Frischkäse, Dill, Olive	WE		x	x			x		x	x				
Fischmousse mit Zitronenscheibe	WE		x	x			x		x	x				
Frischkäse mit Lachs	WE		x	x			x		x	x				
<b>Baguette für Geniesser</b>	WE		x				x		x	x				
Roastbeef mit Mixed Pickles	WE		x				x		x	x				
Schweinefilet mit Frischkäse und Spargel	WE		x				x		x	x				
Putenbrust mit Frischkäse und Früchten	WE		x				x		x	x				
Kräuternusschinken mit Remoulade und Gürkchen	WE		x				x		x	x				
Schweinerücken mit Sahnemeerrettich	WE		x				x		x	x				
Wurst-Pasteten mit Gurke und Cocktailtomate	WE		x				x		x	x				
<b>halbe Brötchen mit Remoulade</b>	WE		x				x		x	x				
Pasteten	WE		x				x		x	x				
Schinken roh	WE		x				x		x	x				
Schinken gekocht	WE		x				x		x	x				
Salami	WE		x				x		x	x				
Käse	WE		x				x		x	x				
Mett mit Zwiebeln	WE		x						x	x				
Tomate Mozzarella und Basilikum	WE		x				x		x	x				
Lachs	WE		x	x			x		x	x				
ger. Forelle	WE		x	x			x		x	x				
<b>Fladenbrote Viertel</b>	WE						x							
Tomate Mozzarella und Basilikum	WE						x							
Frischkäse	WE						x							
Ei, Gurke und Schnittlauch	WE		x						x	x				

Hinweis zur Allergenkezeichnung: Nachfolgend sind die Allergene oder Erzeugnisse daraus die wir unseren Speisen zugesetzt haben oder enthalten sind mit X gekennzeichnet. Allgemein können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

# Allergene

Metzgerei Dees

Stand Nov.15



## Speisenbestandteile

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam-samen	Schwefel-dioxid und Sulfate	Lupinien	Weich-tiere
Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA														
knusprige Oliven im Teigmantel	WE		x											
Pesto-Röllchen aus knusprigem Blätterteig	WE		x											
Tortellini-Schinken-Spieß	WE		x											
Tortellini-Tomaten-Spieß	WE		x											
Crêpe mit Räucherlachs	WE		x				x							
Gemüse-Sticks														
Mini Hackfleischbällchen mit Cocktailsoße			x						x					
feine garnierte Käseroulade							x							
Pizzaschnecken	WE		x											
Tortellets mit Lachsmousse	WE		x				x							
Tramezzini mit Schinken	WE		x				x							
Käsetörtchen	WE		x				x							
Salat aus Melonenbällchen mit luftgetrocknetem Schinken														
Tomate und Mozzarella im Schälchen							x							
Hackfleisch-Frischkäse-Snack							x							
Garnelen mit Mango		x												
Lachs-Gemüse Quiches							x							
marinierte Feta Würfel							x							
Mini Antipasti														
Mini Tortellini Auflauf	WE		x											
Roastbeef-Apfel-Salat mit Pinienkernen														
Wraps mit Füllungen	WE		x				x							
Edler Lachscocktail mit Creme fraîche				x			x							
Tete de Moin mit frischen Feigen							x							

Hinweis zur Allergenkennzeichnung: Nachfolgend sind die Allergene oder Erzeugnisse daraus die wir unseren Speisen zugesetzt haben oder enthalten sind mit X gekennzeichnet. Allgemein können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.



kleine  
Köstlichkeiten

# Allergene

Metzgerei Dees

Stand Nov.15



## Speisenbestandteile

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam-samen	Schwefel-dioxid und Sulfate	Lupinien	Weich-tiere
	Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA													

Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen  
Vorspeisen

Antipasti gegrilltes Gemüse														
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico							x							
Honigmelonenschiffchen mit ital. Landschinken														
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich				x			x					x		
Gemischter Lachs mit Dill-Senfsoße			x	x						x				
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt							x							
Vitello Tonnato von der Pute				x										
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und Ruccola							x							
<b>Suppen</b>														
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons									x					
Leberklößchensuppe mit Schwimmerle	WE		x						x					
Gulaschsuppe mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	WE								x					
Scharfe Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Paprika und roten Bohnen	WE								x					
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons	WE						x		x					
Saisonale Gemüsesuppe							x		x					
Fränkische Kartoffelsuppe mit Speckkrusteln							x		x					
Italienische Gemüsesuppe Minestone									x					
Würzburger Silvanersüppchen mit Zimtcroustons	WE						x		x					
Hühnerkraftbrühe mit Nudelflecken und Gemüsestreifen	WE								x					
Chili con Carne	WE								x					
<b>Hauptgerichte vom Schwein</b>														
Allgäuerbraten							x			x				
Bayrischer Spießbraten										x				
Krustenbraten														
Backschinken														
Winzerbraten														
Jägerbraten														
Farmerbraten														
Zigeunerbraten														
Schweinefilet im Wirsingmantel														
1/2 Schweineschäufele														
Schweinemedallions														
Spanferkelrollbraten														
Schweinegeschnetzeltes	WE						x		x					
<b>vom Kalb</b>														
Kalbshaxe														
Kalbsbraten mit Rahmsauce	WE						x		x					
Ossobucco	WE								x					
Kalbsscheschnetzeltes	WE						x		x					
Wiener Schnitzel vom Kalb	WE		x											
<b>aus Wald und Flur</b>														
Hirschbraten														
Rehbraten														
Wildschweinbraten														
Hasenkeule														
Lammkeule														
Lammbraten														

Hinweis zur Allergenkezeichnung: Nachfolgend sind die Allergene oder Erzeugnisse daraus die wir unseren Speisen zugesetzt haben oder enthalten sind mit X gekennzeichnet. Allgemein können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

# Allergene

Metzgerei Dees

Stand Nov.15



## Speisenbestandteile

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefel-dioxid und Sulfate	Lupinien	Weichtiere	Phosphat	Nitrat
	Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA															

## Hauptgerichte

### Geflügel

Putensteak Italia mit Tomate und Käse überbacken									x							
Putenbrust natur gebraten																
gefüllter Putenbraten mit Gemüsefüllung ( Broccoli, Tomate, Kräuter)																
Putengeschnetzeltes	WE						x		x							
gefüllte Hähnnebrust Parma ( Kalbsbrät, Broccoli, Parmesan, Zwiebeln, Tomate)																
gef. Hähnchenbrust Bärlauch ( Schinken, Frischkäse, Frühlingslauch)							x									x
gef. Hähnchenbrust im Schinkenmantel ( gef. Blattspinat, Mozzarella, Schinken, Basilikum, Pinienkernen)							x									x
gef. Hähnchenbrust Mediterrane ( gef. Ger. Bauch, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Schafskäse, Walnusskernen, gedünstete Zwiebeln)																
Hähnchenbrüstchen Finesse																
Hähnchenbrüstchen natur																
gebratene Entenbrüstchen																

### Vom Rind

Fränkischer Rinderbraten																
Burgunderbraten	WE								x							
Rotweinsoupe	WE								x							
Fränkischer Sauerbraten																
Sauerbratensoße	WE								x							
Rinderrouladen nach Hausfrauenart gefüllt ( Senf, Zwiebeln Speck Essiggurke)	WE								x	x						x

### Aus Flüssen und Seen

Gebratenes Zanderfilet				x												
Wallerfilet in Wurzelgemüsesud				x					x							
Lachsfilet gebraten o. gedünstet	WE			x												
Rotbarsch im Cornflakesmantel gebraten	WE		x	x												

### Soßen

Braten-Rahmsoupe hell oder dunkel	WE						x		x							
Champignon-Rahmsoupe	WE						x		x							
Rotweinsoupe	WE								x							
Pfeffer-Rahmsoupe	WE						x		x							
Wacholder-Rahmsoupe	WE						x		x							
Preiselbeer-Rahmsoupe	WE						x		x							
Tomatensoße									x							
Orangensoße	WE						x		x							
Curry-Rahmsoupe hell	WE						x		x							
Rieslingrahmsoupe	WE						x		x							
Wacholdersoupe	WE								x							
Zitronen-Minz-Soße	WE						x		x							
Sauerbraten	WE															
Sauerbratensoße	WE								x							
Apfelrotkraut									x							
Kartoffelköse	WE											x				
Grillhaxe																
Biersoupe	WE								x							
Blaukraut									x							
hausgemachte Bratwurst																
Sauerkraut									x							
Kartoffelpüree							x									
Blaue Zipfel									x							
Wurzelsud									x							
Knöchle									x							
Rippchen/Halsrippchen																
halbes Schäuferle																

Hinweis zur Allergenkennzeichnung: Nachfolgend sind die Allergene oder Erzeugnisse daraus die wir unseren Speisen zugesetzt haben oder enthalten sind mit X gekennzeichnet. Allgemein können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

# Allergene

Metzgerei Dees

Stand Nov.15



Speisenbestandteile		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
		Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenf Früchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefel-dioxid und Sulfate	Lupinien	Weichtiere	
		Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA														
<b>Hauptgerichte aus dem Frankenland</b>	Tafelspitz															
	Meerrettichsoße	WE						x		x			x			
	Bandnudeln	WE		x												
<b>warme Schmankerl</b>	Preiselbeeren															
	gebratenes Putenschnitzel Karibik															
	gebratenes Minischnitzel	WE		x												
	gebratenes Oberschalenschnitzel	WE		x												
	pikante Hackfleischbällchen	WE		x							x					
	gegrillte Haxe															
	gegrilltes halbes Hähnchen															
	gegrillter Hähnchenschlegel															
	Cordon Bleu vom Schwein , gef. mit Schinken u. Käse	WE		x												
	Schweinegulasch	WE									x					
<b>Nudelgerichte und Vegetarisches</b>	Vegane Gemüsepfanne									x						
	Gemüsestrudel	WE		x				x								
	Kräutersoße	WE						x								
	Spinat-Kartoffelgratin							x		x						
	Gemüse-Kartoffelgratin							x		x						
	Gemüselasagne	WE		x						x						
	bunter Gemüseauflauf	WE		x						x						
	Käsesoße	WE						x		x						
	Gemüsetaler			x						x						
	Spaghetti al arrabiata	WE									x					
	Tomatensoße und Oliven										x					
	Spaghetti mit Cocktailtomaten und Basilikum	WE		x							x					
	Spaghetti al olio mit Pesto	WE		x							x					
	Tortellini alla Panna	WE		x							x					
	Spaghetti Bolognese	WE		x							x					
	Spaghetti mit veget. Bolognese	WE		x							x					
	<b>Desserts</b>	Apfelstrudel	WE		x				x							
		Vanillesoße			x				x							
Rote Grütze																
Grießflammerie		WE		x				x								
Himbeermark																
Mousse au Chocolate																
Joghurt-Himbeer Creme																
Tiramisu mit Mascarponecreme und Amaretto								x								
Frischer Obstsalat																
fränk. Weinschaumcreme				x				x								
Basilikumsahne								x								
Preiselbeer-Mandel-Dessert				x				x								
Campari Terrine																
Marschmallows																
Birnenstrudel im Becher		WE		x				x								
Panna Cotta mit Fruchtpüree und Balsamico								x								
Frisches Früchte Arrangement																
Bayrische Creme mit frischen				x				x								

Hinweis zur Allergenkezeichnung: Nachfolgend sind die Allergene oder Erzeugnisse daraus die wir unseren Speisen zugesetzt haben oder enthalten sind mit X gekennzeichnet. Allgemein können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

# Allergene

Metzgerei Dees

Stand Nov.15



Speisenbestandteile		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefel-dioxid und Sulfate	Lupinien	Weichtiere
		Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA													
<b>Kuchen und Gebäck</b>	<b>Blechkuchen</b>	Apfelkuchen	WE	x											
		Käsekuchen	WE	x				x							
		Streuselkuchen	WE	x											
<b>Süße Teile</b>		Mandarinen-Quark-Schnitte	WE	x				x							
		Apfeltasche	WE	x				x							
		Quarkplunder	WE	x				x							
		Nusshörnchen	WE	x											
		Kissinger	WE	x											
		Schokocroissants	WE	x											
		Nussecken	WE	x											
		Butterhörnchen	WE	x											
		Gebäck	WE	x											
	<b>Brot Brötchen</b>		Kipf	WE	x										
		Laugenstangen	WE	x											
		Kornstangen	WE	x											
		Baguette	WE	x											
		Mini-Krustenstangen	WE	x											
		Brezeln	WE	x											
		gemischte Partybrötchen	WE	x											
<b>Das Besondere Buffet</b>		Putenbrust gebraten													
		Roastbeef													
		Remoulade			x				x		x	x			
		Schweinefilet mit Früchten													
		Schinkenvariationen roh / gekocht													
		geräucherter Lachs				x									
		geräucherte Forelle				x									
		Sahnemeerrettich							x				x		
		Geflügelsalat			x				x						
		Schlemmersalat mit Schafskäse													
		Käsebrett mit Früchten							x						
		Brot/ Brötchenauswahl	WE	x											
	<b>Das Exklusive Buffet</b>		Hähnchenbrüstchen nach Wahl	siehe Hauptgerichte Geflügel											
		Kartoffelgratin							x						
		Salate der Saison													
		Roastbeef, rosa gebraten							x						
		Remoulade			x				x		x	x			
		Schweinemedallions mit Früchten							x						
		geräucherter Lachs				x			x						
		geräucherte Forelle				x			x						
		Sahnemeerrettich							x				x		
		Geflügelsalat			x				x						
		Käsebrett mit Früchten							x						
		Brot/ Brötchenauswahl	WE	x											

Hinweis zur Allergenkezeichnung: Nachfolgend sind die Allergene oder Erzeugnisse daraus die wir unseren Speisen zugesetzt haben oder enthalten sind mit X gekennzeichnet. Allgemein können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

# Allergene

Metzgerei Dees

Stand Nov.15



**Speisenbestandteile**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenf Früchte	Sellerie	Senf	Sesam-samen	Schwefel-dioxid und Sulfate	Lupinien	Weich-tiere
	Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA													
<b>Buffets</b>														
<b>Italienisches Buffet</b>														
	Vitello Tonnato von der Putenbrust		x	x										
	Thunfisch-Kapern-Soße		x	x										
	Schinken mit Melone													
	Tomate Mozzarella						x							
	gegrilltes Anipasti Gemüse													
	Salami													
	Kräuteroliven													
	Schweinefilet mit Früchten						x							
	Salat von bunter Farfalle mit Parmesan und Basilikum	WE	x				x							
	Käsebratt mit Saisonfrüchten						x							
	Butter mit frischen Kräutern						x							
	Ciabatta	WE	x											
	Panna Cotta						x							
<b>Capri Buffet</b>	Hähnchenbrüstchen gebraten													
	Tomaten-Oliven Soße								x					
	Schweine-Medaillons													
	Zitonen-Minz Soße	WE					x		x					
	Gemüse-Reis								x					
	Ital. Landschinken mit Melone													
	Tomate Mozzarella mit Basilikum und Balsamico						x							
	Käsebratt mit Saisonfrüchten						x							
	Butter mit frischen Kräutern						x							
	Ciabatta	WE	x											
	Tiramisu		x				x							
<b>Rustikales Buffet</b>	Landschinken													
	Rot und Weißgelegter													
	hausmacher Landleberwurst													
	Hackfleischbällchen	WE	x											
	Fleischsalat		x							x				
	Hähnchenschenkel													
	Rettichspirale und Radieschenrosen													
	Obazder						x							
	Brotauswahl	WE	x											
	Butter						x							
	fränk. Weinschaumcreme						x							
<b>Bierzelt Buffet</b>	Schweinshaxen													
	Schweineschäufele													
	Biersoße	WE							x					
	Kartoffelklöße	WE	x									x		
	Blaukraut								x					
	Krautsalat								x					
	rustikales Käsebratt						x							
	Obazder						x							
	Laugengebäck und Butter	WE	x											

Hinweis zur Allergenkezeichnung: Nachfolgend sind die Allergene oder Erzeugnisse daraus die wir unseren Speisen zugesetzt haben oder enthalten sind mit X gekennzeichnet. Allgemein können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

# Allergene

Metzgerei Dees

Stand Nov.15



Speisenbestandteile		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenf Früchte	Sellerie	Senf	Sesam-samen	Schwefel-dioxid und Sulfate	Lupinien	Weichtiere	Phosphat	Nitrat
		Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA															
Buffets Fitness Buffet	kalte Lachs Medaillons, gedünstet				x												
	Dill-Senf Soße			x								x					
	Putenspießchen																
	Marktsalate																
	Joghurt Dressing							x									
	Melonenschiffchen mit Ital. Schinken																
	Tomat Mozzarella mit Basilikum und Balsamico								x								
	Garnelen Cocktail mit Früchten		x														
	gemischte Käseplatte								x								
	Feigensenf											x					
Fränkisches Hochzeitsm enü	Fitnessbrotkorb	WE		x													
	Hochzeitsuppe											x					
	Leberklößchen	WE		x													
	hausgemachte Schwimmerle	WE		x					x								
	gekochtes Rindfleisch																
	Sahnemeerrettich	WE							x		x						
	Butternudeln	WE		x													
	Schweinemedallions																
	Champignon-Rahmsoße	WE							x		x						
	gefüllter Putenbraten mit Gemüsefüllung																
	Portweinsoße	WE										x					
	Spätzle	WE		x													
	Kartoffelklöße	WE		x									x				
	fränk. Weinschaumcreme mit Himbeermark									x							
	Menü zur Kommunio n und Konfirmati on																
Festtagssuppe mit Leberklößchen		WE		x								x					
Rinderschmorbraten in Rotweinsoße		WE										x					
Schweinemedallions in Champignon-Rahm soße		WE							x		x						
Serviettenknödel		WE		x					x								
Spätzle		WE		x													
Schokomousse mit frischen Erdbeeren									x								
Für Ihre Weihnacht sfeier	Weihnachtsgans																
	Preiselbeerbirne											x					
	Apfelrotkohl																
	hausgemachte Klöße												x				geschwefelt
Grill Buffet	Huftsteaks																
	Schweinesteaks																
	Truthahnsteaks																
	Bratwürste																
	Gemüsespieße																
	Grillgemüse: Mais Tomaten Zucchini Auberginen																
	Lachsfilet mit Kräutern in der Folie				x												
	Schafskäse mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten in der Folie								x								
	hausgemachte Kräuterbutter								x								
	Sauce Béarnaise			x													
	Dips											x					
	Grillsaucen																

Hinweis zur Allergenkennzeichnung: Nachfolgend sind die Allergene oder Erzeugnisse daraus die wir unseren Speisen zugesetzt haben oder enthalten sind mit X gekennzeichnet. Allgemein können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.



# Allergene

Metzgerei Dees

Stand Nov.15



### Speisenbestandteile

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam-samen	Schwefel-dioxid und Sulfate	Lupinien	Weich-tiere	Phospha-t	Nitrat
	Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA															
<b>Buffets</b> <b>Salat Buffet</b>	Rohkostsalat															
	Blattsalat															
	Tomatensalat															
	Gurkensalat															
	Joghurt Dressing								x		x					
	Senf Dressing			x							x	x				
	Thousand Island Dressing			x												
	French Dressing			x							x					
	Vinaigrette Dressing									x						
	Balsamico Dressing									x						
	Kartoffelsalat									x	x					
	Nudelsalat	WE		x				x		x						
	<b>Getränke</b>	pikanter Rindfleischsalat														
griechischer Bauernsalat																
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum								x								
Ital. Anitipasti																
Brot und Brötchenauswahl		WE		x												
Kaffee (mit Koffein)																
Kaffeeshane								x								
Mineralwasser spritzig																
Mineralwasser still																
Cola (mit Koffein, Farbstoff, Stabilisator)																
Cola light (mit Koffein, Farbstoff, Säurungs- und Süßungsmittel; enthält Phenylalaninquelle)																
Fanta (mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, Stabilisator)																
Lift Apfelschorle (mit Konservierungsmittel)																
MezzoMlx (mit Farbstoff, Stabilisator und Koffein)																
Bionade Holunder																
Bionade Kräuter																
Bionade Litschhi																
Bionade Ingwer-Orange																
Hefeweizen		Ge														
Pils		Ge														
Alkoholfreies Bier		Ge														
Weine													x			
Sekt												x				

Hinweis zur Allergen Kennzeichnung: Nachfolgend sind die Allergene oder Erzeugnisse daraus die wir unseren Speisen zugesetzt haben oder enthalten sind mit X gekennzeichnet. Allgemein können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.