

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



kleine  
Köstlichkeiten

## Speisenbestandteile

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Gluten- haltiges Getreide	Krebs- tiere	Eier	Fische	Erd- nüsse	Soja- bohnen	Milch	Schalenf- ruchte	Sellerie	Senf	Sesam- samen	Schwefe- l-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											
Tortelletts 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.

# Allergene

Metzgerei Dees

Stand Nov.15



Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen  
Vorspeisen

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													
<b>Vorspeisen</b>														
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</b>														
<b>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
<b>Hauptgerichte</b>	Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA															
<b>Geflügel</b>	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															
<b>Vom Rind</b>	gebratene Entenbrüstchen															
	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
<b>Aus Flüssen und Seen</b>	Gebratenes Zanderfilet			x												
	Wallerfilet in Wurzelgemüsesud			x					x							
	Lachsfilet gebraten o. gedünstet	WE		x												
	Rotbarsch im Cornflakesmantel gebraten	WE		x	x											
<b>Soßen</b>	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							
<b>Aus dem Frankenland</b>	Sauerbraten	WE														
	Sauerbratensoße	WE							x							
	Apfelrotkraut								x							
	Kartoffelköße	WE										x				
	Grillhaxe															
	Biersoupe	WE							x							
	Blaukraut								x							
	hausgemachte Bratwurst															
	Sauerkraut								x							
	Kartoffelpüree						x									
	Blaue Zipfel								x							
	Wurzelsud								x							
	Knöchle								x							
	Rippchen/Halsrippchen															
	halbes Schäufole															

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 Fruchtpuree 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	Schwefeldioxid 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>	Schweinschaxen													
	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 Hochzeitmenü	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 Kommunion und Konfirmation																
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 Weihnachtsfeier	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
		Gluten-haltiges Getreide	Krebs-tiere	Eier	Fische	Erd-nüsse	Soja-bohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam-samen	Schwefe-l-dioxid und Sulfate	Lupinien	Weich-tiere	Phospha-t	Nitrat
		Weizen - WE Roggen - RO Gerste - GE Hafer - HA															
<b>Buffets</b>	Salat Buffet																
	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						
	pikanter Rindfleischsalat																
	griechischer Bauernsalat																
	Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum								x								
Ital. Anitipasti																	
Brot und Brötchenauswahl	WE		x														
<b>Getränke</b>	Kaffee (mit Koffein)																
	Kaffeisahne							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)																
	MezzoMix (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 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.