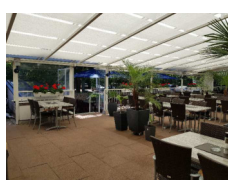
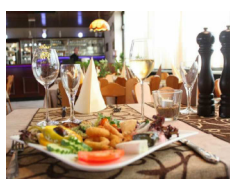


Gasthaus

Neue Gartenlaube

Horst-Schork-Str.42
67069 Ludwigshafen-Oppau
Tel.: 0621 / 652411
www.neue-gartenlaube.de



Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr Sie in unserer " Neuen Gartenlaube " begrüßen zu dürfen.

Unsere Speisekarte hält typische, leckere Gerichte aus unserer Heimat Griechenland für Sie bereit, mit denen wir seit über 20 Jahren unsere Gäste verwöhnen .

Unser Restaurant bietet im Inneren Platz für maximal 100 Personen.
Im Sommer haben bis zu 60 Personen auf unserer schönen kombinierbaren Sommerterrasse Platz.

Für Festlichkeiten aller Art steht Ihnen unser Nebenzimmer für ca. 35 Personen zur Verfügung .

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und hoffen, das wir Sie zufrieden stellen können .

Selbstverständlich haben wir auch Geschenkgutscheine für Ihre Freunde, Bekannte ; fragen Sie einfach beim Personal.

Sie sind mit uns zufrieden, so empfehlen Sie uns bitte weiter.
Für Fragen, Anregungen haben wir immer ein offenes Ohr für Sie.

Ihr Panagiotis Vafakis

Alle Preise sind in Euro incl.Bedienung und zur Zeit gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

Aperitifs,

01 Martini Bianco ¹	3,20
02 Campari Soda ¹	3,50
03 Campari Orange ¹	3,80
04 Sherry ^{1,Su}	3,20

Suppen ... serviert mit Weißbrot^{GG-Weizen}

06 Hühnersuppe ^{*GG-, Ei,Se,M,6} - Zitronensuppe -	2,60
07 Bohnensuppe ^{*GG,Ei,6}	2,80
08 Cremer di pomodoro ¹ (Tomatencremesuppe ^{*M,Su,So,Ei,S,GG})	2,90
09 Gulaschsuppe ^{*GG-, Su,Ei,So,Se,M}	3,20

Kalte Vorspeisen ... serviert mit Weißbrot^{GG-Weizen}

10 Peperoni	4,50
11 Oliven ⁷	3,80
12 Zaziki ^M	4,20
13 Kleine Portion Zaziki ^M	2,50
14 Schafskäse ^{M,**} in Öl	5,80
15 Dolmadakia ^{*5,SU} - gefüllte Weinblätter	4,90

Warme Vorspeisen ... serviert mit Weißbrot^{GG-Weizen}

16 Peperoni - gegrillt mit Knoblauch	5,20
17 Schafskäse ^{M,**} - gegrillt mit Knoblauch	6,80
18 Gigandes - Riesenbohnen mit Schafskäse ^{M**} überbacken	6,20
19 Muscheln ^w -paniert mit Zaziki ^{GG,M}	7,20
20 Calamares Ringe ^w -mit Zaziki ^M	7,40
21 Oktopus ^w - gegrillt mit Knoblauch	8,50
23 Zucchini - gebacken mit Zaziki ^M und Knoblauch	4,90
24 Auberginen - gebraten mit Zaziki ^M und Knoblauch	4,70
25 Gemischter Vorspeiseteller ^{*Allergene beachten-} für 1 Person -	8,40
26 Gemischter Vorspeiseteller ^{*Allergene beachten -} für 2 Personen - - für mehrere Personen bitte beim Personal fragen -	16,00
27 Vegetarische Vorspeiseteller	8,80
28 Vegetarische Frikadelle	6,80

Salate..... serviert mit Weißbrot^{GG-Weizen}

30 Ikaros Salat ^{...} - gemischter Salat der Saison mit Hähnchenbruststreifen	8,50
31 Gyros Salat ^{...} - gemischter Salat der Saison mit Gyros ^{*6,M} (Gewürz)	8,50
32 Gemischter Salat ^{...} - gemischter Salat der Saison -	3,40
33 Großer gemischter Salatteller ^{...} - gemischter Salat der Saison mit Brot ^{GG-Weizen} und Zaziki ^M	6,50
35 Oktopus ^w Salat ^{...} - grüner Salat mit feinem Oktopus ^w	9,80

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :teilweise-1-Farbstoff-2-Konservierungsstoff-5Antioxidationsmittel6-Geschmacksverstärker-7-geschwärzt bei Oliven

Bitte fragen Sie das Personal, alle Angaben beruhen auf Herstellerangaben.

-Allergenkennzeichnung- Hier Suppen-teilweise *Ei-Eier aller Vogelarten- *M - Milch aller Säugetiere- *Su--Sulfite- *GG-Weizen- *Se-Senf *So -Soja *Se-Sellerie
**Schafskäse--Weichkäse aus Kuh und Schafsmilch -Anteilig 50 %-F-alle Fischarten- *W-Weichtiere- *K-Krebstiere

Spezialitäten vom Holzkohlengrill

40 Souvlaki	2 Spieße mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	10,20
41 Teufel - Spieß	Spieß - extra scharf mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	11,20
43 Mix-Spieß	Schweine -u. Hackfleisch mit Emmentaler ^M überbacken mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	12,40
44 Zigeunerspieß	gegrillter Schweinespieß mit pikanter Paprikasauce ^{M,Ei,Su} serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	12,60
45 Käse - Spieß	Schweinespieß mit Schafskäse ^{M-Hinweis} überbacken serviert Pommes Frites und Beilagensalat ***	12,40
46 Lendenspieß	mit Kräuterbutter ^{M,Se,S} serviert Pommes Frites und Beilagensalat ***	13,90
47 Paradies - Spieß	Schweinelende mit Rumpsteak serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	15,20
48 Käse - Lendenspieß	mit Schafskäse ^{Hinweis} überbacken serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	14,90
49 Lendenspieß mit Pilz-Sahnesauce ^{GG,M,E,S,Se,Su}	serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	15,20
50 Knoblauchspieß	Schweinelendenspieß mit frischem Knoblauch serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	14,50
51 Lendenspieß	überbacken mit Gouda ^M , und Metaxasauce ¹ serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	15,40
52 Pfeffer - Lendenspieß	zubereitet mit Sahnesauce ^{M,5} und grünem Pfeffer (pikant) serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	15,20
75 Gyros	serviert mit Zaziki ^{M,Ei} , mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	11,40
76 Gyros¹ - Metaxa ^{*****}	überbacken mit Käse ^M , und Metaxasauce ¹ serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	12,40
94 Gyros - Pitateller ^{GG,M,E}	serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	11,80

Vom Hähnchen

- 55 Hähnchenbrustfilet paniert** -, *GG-Weizen,Ei, SE,M,
mit Pommes Frites und Beilagensalat *** 11,00
- 56 Hähnchenbrustfilet**
auf Holzkohle gegrillt
mit Pommes Frites und Beilagensalat *** 12,00
- 57 Hähnchenbrustfilet mit Pilz-Sahnesauce**^{M,GG,5}
auf Holzkohle gegrillt
mit Pommes Frites und Beilagensalat *** 13,50
- 58 Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce**^{****} mit Gouda^{M,1} überbacken
auf Holzkohle gegrillt
mit Pommes Frites und Beilagensalat *** 13,80

Vom Rind

Wir verarbeiten frisches " Argentinisches Rumpsteak "

- 60 Rumpsteak mit Kräuterbutter**^M
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat*** 16,50
- 61 Rumpsteak mit Zwiebeln**
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat*** 17,50
- 62 Rumpsteak mit Schafskäse**^{M,**} überbacken
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat*** 18,20
- 64 Knoblauchsteak**
feines Rumpsteak mit Knoblauch
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat*** 18,00
- 65 Pfeffersteak**
feines Rumpsteak mit grünem Pfeffer
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat*** 18,20
- 67 Rumpsteak mit Champignons**
feiner Sahnesauce^{GG,M,5} mit Champignons
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat*** 18,40
- 69 Rumpsteak mit grünem Pfeffer**
feiner Sahnesauce^{GG,M,5} und grünem Amazonas Pfeffer
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat*** 18,80

Vom Lamm

- 70 Lammkotelett**
mit Knoblauch, serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat *** 16,50
- 71 Lammfilet-Spieß**
feinstes Filet mit Tomaten und Knoblauch,
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat *** 16,80
- 72 Lammfilet-Spieß**
feinstes Filet mit Tomaten und Käse^{M,1,2} überbacken
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat *** 17,80

Plattengerichte

- 89 Zeus - Platte - 1 Person -**
1 Souvlaki, 2 Cevapcici, Gyros dazu Zaziki^M
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat *** 13,30
- 86 Artemis - Platte - 1 Person -**
1 Steak, 1 Souvlaki, 1 Cevapcici, 1 Lammkotelett dazu Zaziki^M
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat *** 14,50
- 93 Herkules - Platte - 1 Person -**
1 Hähnchenbrustfileti, 2 Lammkotelett, 1 Ochsenspieß
serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat *** 16,50
- 87 Gartenlaube - Platte - 2 Personen -**
2 Steaks, 2 Souvlaki, 4 Cevapcici, 2 Lammkotelett,
und 2 kleine Lendensteaks mit Schmelzkäse^{M,1} überbacken
serviert mit Zaziki^M, Pommes Frites und Beilagensalat *** 36,00
- 88 Spezial - Platte - 2 Personen -**
Vorspeise : Gebrillte Peperoni mit Weißbrot^{GG-Weizen,M}
Hauptgang :
2 Lendensteaks, 2 Rumpsteaks, 2 Souvlaki
2 Lammkoteletts, 4 Cevapcici,
2 kleine Steaks mit Schmelzkäse^{M,1} überbacken
serviert mit Zaziki^M, Pommes Frites und Beilagensalat *** 48,00

Fischspezialitäten

- 95 Sardinen^F**
mit Zaziki^M, Weißbrot^{Gg-Weizen,M} und Beilagensalat*** 12,50
- 96 Tintenfische^w -ganz-**
mit Zaziki^M, mit Gemüse und Reis, Weißbrot^{Gg-Weizen,M} und Beilagensalat** 13,50
- 97 Dorade^F gegrillt auf Holzkohle**
dazu Weißbrot^{Gg-Weizen,M} und Beilagensalat*** 14,50

Spezialitäten vom Holzkohlengrill

78 Cevapcici	Hackfleischröllchen mit Zaziki ^{M,1} serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	10,20
84 Cevapcici überbacken	Hackfleischröllchen mit Metaxasauce ^{*****} und Käse ^{M,1} überbacken serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	12,40
80 Wiener Schnitzel	nach Wiener Art (Schweinefleisch) serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	10,40
81 Jägerschnitzel^{M,EI,GG,Su}	serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	11,40
82 Zigeunerschnitzel^{M,EI,GG,Su}	serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	11,40
83 Hacksteak	gefüllt mit Schafskäse ^M nach griechischer Art serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	12,40
85 Mix-Spieß mit Metaxasauce^{*****}	überbacken mit Käse ^{M,1} serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	13,40
73 Paprika - Spieß	gegrillte Schweinelende mit Paprika und Zwiebeln serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	14,80
98 Schweinesteak mit Zwiebeln	serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	12,40
99 Schweinesteak mit Pfeffersauce	serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	12,40

Spezialitäten vom Kalb

100 Kalbsleber mit Zwiebeln	serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	14,30
101 Kalbsleber mit Metaxasauce^{*****}	serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ...	14,80

Für unsere Kinder

105 Kleines Schnitzel paniert - Schweinefleisch*GG-Weizen,Ei, SE,M, mit Pommes Frites	6,00
106 1 Spieß mit Pommes Frites	6,00
107 Fischstäbchen *F, *GG-Weizen,Ei, SE,M, mit Pommes Frites	6,00
108 Hähnchenbrustfilet paniert -, *GG-Weizen,Ei, SE,M, mit Pommes Frites	6,00
109 Cevapcici mit Pommes Frites	6,00
109 Gyros mit Pommes Frites	6,00



Für Senioren

190 Jägerschnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	9,40
191 Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	9,40
192 Gyros Metaxa *1***** mit Metaxa Sauce**und Gouda*M- überbacken serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	10,20
193 Lendenspieß mit Kräuterbutter*M serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	11,40
194 Käse*M -Lendenspieß mit Schafskäse*Müberbacken serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	12,60
195 Lendenspieß mit Pilz - Sahnesauce *M,,GG,Se serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	12,80
196 Lendenspieß mit Käse*M uund Metaxasauce**** überbacken serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	12,80
197 Hähnchenbrustfilet mit Pilz - Sahnesauce *M,,GG,Se serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat ***	9,80

Beilagen / Saucen - Extra Portionen


90 Pommes Frites	2,50
91 Krokette n*Ww-Weizen, Gluten,1,6	2,50
92 Reis mit Sauce *Ww-Weizen,Se.M	2,50
116 Metaxa *- Sauce*M,Ei,GG,Se,So,Su	2,20
117 Pilz-Sahne- Sauce *M,Ei,GG,Se,So,Su	2,00
118 Schafskäse -M*+ - Sauce*M,	2,00
119 Zigeuner- Sauce *M,Ei,GG,Se,So,Su	1,70
120 Jaeger- Sauce *M,Ei,GG,Se,So,Su	1,70

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :teilweise*1-Mit Farbstoff (auch natürliche wie Riboflavin)-*2-mit Konservierungsstoff-*6-Geschmacksverstärker*5Antioxidationsmittel-*7-geschwärzt bei Oliven

Bitte fragen Sie das Personal, alle Angaben beruhen auf Herstellerangaben.

-Allergenekennzeichnung*Ei-Eier aller Vogelarten-*M - Milch aller Säugetiere- *Su--Sulfite- *GG-Weizen und andere-Se-Senf -*So -Soja
-*Se-SellerieSes-Sesamsamen-**Schafskäse--Weichkäse aus Kuh und Schafsmilch -Anteilig 50 %

Dessert/Nachspeise

111 Gemischtes Eis ^{*M,1}	Vanille ^{*M,1} , Schokolade ^{*M,1,Sch} , Erdbeer ^{*M,1} ,		2,70
112 Eisbecher Panos ^{*M,1}	Gemischtes Eis ^{*M,1} , Kirschsauce ^{*M,1} und Sahne ^{*M,5}		4,40
113 Eis und heiß ^{*M,1}	Vanilleeis ^{*M,1} , mit heißen Himbeeren		4,60
114 Cup Dänemark	Vanilleeis ^{*M,1} , mit heißer Schokolade ^{*M,1,Sch}		4,60
115 Dessert nach griechischer Art	Griechischer Blätterteig ^{*M,E,GG,1} gefüllt mit Vanillecreme ^{*M,1} , dazu eine Kugel Vanilleeis ^{*M,1} , und Sahne ^{*M,5}		4,00
202 Lukumades	Leckere gebackene Teigbällchen ^{*M,E,GG,1} mit Vanilleeis ^{*M,1} , Zimt und Honig	4,00	

Warme Getränke

122 Tasse Kaffee ^{*9}		1,80
124 Glas Tee ^{*Teein, aromatisiert}		1,90
125 Espresso ^{*9}		1,80
126 Doppelter Espresso ^{*9}		2,80
127 Cappuccino ^{*9,M;5}		2,20
128 Mocca ^{*9}		2,40

Alkoholfreie Getränke 0,2l



131 Tafelwasser	1,50
132 Coca - Cola ^{*1,9}	1,70
133 Coca - Cola - Light ^{*1,3,8,9}	1,70
134 Fanta ^{*1,2,5}	1,70
135 Cola - Mix ^{*1,2,9}	1,70
136 Apfelsaftschorle	1,70
147 Apfelsaft - Fruchtgehalt 100 %	2,00
148 Orangensaft - Fruchtgehalt 100 %	2,00
140 Bitter Lemon ^{*10}	1,80
205 Multivitaminsaft ^{*1,3,8}	2,00

Alkoholfreie Getränke 0,4l

141 Tafelwasser	2,20
142 Coca - Cola ^{*1,9}	2,90
143 Coca - Cola - Light ^{*1,3,8,9}	2,90
144 Fanta ^{*1,2,5}	2,90
145 Cola - Mix ^{*1,2,9}	2,90
146 Apfelsaftschorle	2,90
104 Johannisbeernektarschorle ^{*1,3,8}	3,20
201 Bitter Lemon ^{*10}	3,00
203 Bitter Lemonschorle ^{*10}	3,00



199 Tafelwasser - Zagori - in Fl. 0,75 l - mit Kohlensäure-	3,90
200 Tafelwasser - Zagori - in Fl. 0,5 l - still -	2,70

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

*1-mit Farbstoff (auch natürliche wie Riboflavin u. Zuckerkulör) *2-Konservierungsstoff-*3-Süßungsmittel-*5-Antioxidationsmittel-*8-Phenylalaninquelle-*9-coffeinhaltig-*10-chininhalt

Deutsche Weine^{sv} 0,2l

171 Riesling - halbtrocken 0,2 l	3,40
172 Kerner - halbtrocken 0,2 l	3,40

Griechischer Rotwein^{sv} 0,2l

157 Demestika - trocken, fruchtig	3,40
158 Kleoni- rot - trocken	3,40
159 Imiglikos (Kleoni) - lieblich	3,40
160 Rose Makedonikos - halbtrocken	3,60
161 Mavrodaphne - Likörwein	3,80
162 Naousa - Qualitätswein, trocken	3,80

Griechischer Weisswein^{sv} 0,2l

165 Demestika - trocken, fruchtig	3,40
166 Kleoni - trocken	3,40
167 Retsina - geharzt	3,40
169 Imiglikos (Kleoni) - lieblich	3,40
168 Limnos - Likörwein	3,80

Griechischer Flaschenwein^{sv}

170 Retzina- Malamatina -Harzwein -0,5 l	6,20
--	------

Sekt^{sw} - Schloss Wachenheim grün Cabinet

120 Piccolo -0,2 l	4,40
121 Piccolo -0,75 l	15,00

Spirituosen

175 Ouzo	1,80
176 Metaxa ₁ *****	2,70
177 Metaxa ₁ *****	4,40
178 Metaxa ₁ Grand Reserve	6,20
179 Wodka ₁	2,20
180 Williams Birne	2,20
181 Kirschwasser	2,20
182 Fernet Branca ₁	2,20
183 Ramazotti ₁ 4cl	3,50
184 Johnny Walker ₁	3,70
185 Jack Daniel´s ₁	3,90



Biere vom Fass

150 Licorne Black*GG-Gerste (Dunkle Bierspezialität) - 0,25l -

2,50



0,3l

0,5l

151 Pils*GG-Gerste (Karlsberg Urpils)

2,50

3,20

152 Radler*GG-Gerste,1,2,3

2,50

3,20

153 Weizenradler*GG-Weizen,1,2,3

3,30

154 Hefeweizen vom Fass*GG-Weizen

3,30

Flaschenbiere



149 Kellerbier*GG-Gerste- 0,5

3,20

153 Kristallweizen GG-Weizen- 0,5l

3,30

207 Alkoholfreies Weizen*GG-Gerste-Hinweis beachten - 0,5l

3,30

156 Alkoholfreies Bier*GG-Gerste-Hinweis beachten - 0,33l

2,60

157 Dunkles Weizen*GG-Weizen - 0,5l

3,30

158 Kristallweizen GG-Weizen - 0,33l

3,30

Schorle

173 Weinschorle-su - 0,25l

2,60

174 Weinschorle-su - 0,5l

3,60

Hier können Sie in dieser Speisekarte gesetzlich vorgeschriebene
Kennzeichnungspflicht ,
sowie alle Allergene lt. Liste einsehen.

Gestatten Sie uns darauf hinzuweisen , das die allgemeine Kennzeichnungspflicht
mit Nummern und die Allergenkennzeichnung mit Buchstaben gekennzeichnet ist .

*Wir möchten Ihnen gleichzeitig mitteilen, das die wir ausschliesslich frische Lebensmittel
für die Zubereitung unserer Speisen verwenden .*

*So z.B. Zwiebel, Kartoffeln, Avocado, Zucchini, Salate, Paprika, Knoblauch e.t.c
Zu beachten sind saisonelle Abweichungen*

- 1-mit Farbstoff - auch natürliche Farbstoffe - Beta-Carotin und Riboflavin
- 2-mit Konservierungsstoff
- 3-mit Süßungsmitteln
- 4-mit Phosphat
- 5-mit Antioxidationsmittel
- 6-mit Geschmacksverstärker
- 7-geschwärzt-Oliven -
- 8-enthält eine Phenylalaninquelle
- 9-coffeinhaltig
- 10-chininhaltig

*Bei Ketchup, Senf ,Mayonaise--Portionsbeutel --können Sie die Zusätze direkt ablesen .
In Menagen auf den Tischen befindet sich teilweise Tabasco^{su} und Maggi - Würzmittel^{6,GG-Weizen,Ei}
Bei der Bezeichnung " Schafskäse "M " ist der Anteil 50 % Schafs - u. 50 % Kuhmilch .*

- So - Soja
- Se - Senf
- L - Lupine
- GG - Glutenhaltige Getreide
- E - Erdnüsse
- Sch - Schalenfrüchte
- K - Krebstiere
- Ei - Eier aller Vogelarten
- M - Milchprodukte-Milch aller Säugetiere
- F - Alle Fischarten, Kaviar
- S - Sellerie
- Ses - Sesamsamen
- Su - Sulfite bei Weinen
- W - Weichtiere

Alle Angaben beruhen auf Hersteller - und Verpackungsangaben .
Diese Liste wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt .
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten - Ausdruck -Vervielfältigung - verboten.
In jeder Speisekarte befindet sich auch ein Ausdruck mit allen Allergenen ,
sowie der Vorkommnisse ausführlich beschrieben .
Sollten Sie dennoch Fragen haben , so wenden Sie sich an das Personal .

Besten Dank

Ihre Restaurantleitung!

Die 14 Hauptallergene und wo Sie überall vorkommen .

Eier

Dazu gehören Eier aller Vogelarten .

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

Fisch

Dazu gehören : Alle Fischarten , Kaviar

Vorkommen: Kräcker , Soßen , Fonds , Würzpasten , Suppen , Surimi , Sardellenwurst , Brotaufstriche , Feinkostsalate , Pasteten

Milch

Dazu gehört : Milch aller Säugetiere

Vorkommen: Brot , Kuchen , Koch- , Roh- , Bratwurst , Feinkostsalate , Margarine , Nussnougatcreme , Müsli , Schokolade , Karamell , Aufläufe , Gratin , Kartoffelpüree , Kroketten , Chips , Suppen , Soßen , Dressing , Marinaden , Desserts , Kakao ,

Sellerie

Vorkommen: Gewürzbrot , Wurst , Fleischerzeugnisse und Zubereitungen , Kräuterkäse , Fertiggerichte , Feinkostsalate , eingelegte Gemüse , Suppengewürz , Brühe , Suppen , Eintopf , Spßen , Dressing , Essig , Marinaden , Gewürzmischungen , Curry , salzige Snacks

Sesamsamen

Vorkommen: Brot , Knäckebrötchen , Gebäck , Müsli , vegetarische Gerichte , Falafel , Salate , Humus , Feinkostsalate , Marinaden , Desserts.

Schwefeldioxid und Sulfite

Dazu gehören (mit Schwefel behandelt) :

Trockenobst , getrocknetes Gemüse , Pilze , Tomatenpüree , Kartoffelprodukte , Wein , Bier

Vorkommen:

Fruchtzubereitungen , Müsli , Fleischerzeugnisse - und Zubereitungen , Feinkostsalate , Suppen , Soßen , Sauerkraut , Fruchtsaft , getrocknete Kartoffelerzeugnisse , gesalzener Trockenfisch

Weichtiere

Dazu gehören :

Schnecken , Abalone , Oktopus , Tintenfisch , Calamares , Muscheln , Austern ,

Vorkommen:

Würzpasten , Paella , Suppen , Soßen , Marinaden , Feinkostsalate

Grundsätzlich sind Allergene in unseren Gerichten vorhanden . Anbei erhalten Sie eine Übersicht zur besseren Verständlichkeit. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal im Restaurant .

Die 14 Hauptallergene und wo Sie überall vorkommen .

Sojabohnen

Seite 2

Vorkommen: Brot , Kuchen , Feinkostsalate , Margarine , Schococreame , vegetarische Brotaufstriche , Müsli , Schokolade , Kekse , Kaugummi , Soßen , Dressings , Marinaden , Mayonnaise , Eis , eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke , Fertiggerichte

Senf

Vorkommen: Fleischerzeugnisse und -zubereitungen , Fertiggerichte , Suppen , Soßen , Dressing , Mayonnaise , Ketchup , eingelegte Gemüse , Gewürzmischungen , Käse

Lupine

Vorkommen: Brot , Gebäck , Pizza , Nudeln , Snacks , fettreduzierte Fleischerzeugnisse , Fleischersatz , vegetarische und glutenfreie Produkte , Desserts , milchfreier Eisersatz , Kaffeersatz , Flüssiggewürze

Glutenhaltige Getreide

Dazu gehören :

Weizen , Roggen , Gerste , Hafer , Dinkel , Kamut , Emmer , Einkorn , Grünkern

Vorkommen :

Brot , Kuchen , Nudeln , Suppen , Soßen , Paniermehl , Panade , Wurstwaren , Dessert , Schokolade ,

Erdnüsse

Vorkommen: Margarine , Brot , Gebäck , Schococreame , vegetarischer Brotaufstrich , Müsli , Frühstücksflocken , Schokolade , Feinkostsalate , Marinaden , Satesoße , Eis , aromatisierter Kaffee

Schalenfrüchte

Dazu gehören :

Mandeln , Haselnüsse , Walnüsse , Cashewnüsse , Pecanüsse , Paranüsse , Pistazien , Macadamia - und Queenslandnüsse

Vorkommen:

Brot , Kuchen , Brühwürste , Rohwürste , Pasteten , Feinkostsalat , Joghurt , Käse , Nuss /-Nougatcreme , Müsli , Schokolade , Marzipan , Kekse , Dressings , Curry , Pesto , Desserts , Lokör , aromatisierter Kaffee

Krebstiere

Dazu gehören :

Krebs , Schrimps , Garnelen , Langusten , Hummer , Scampi

Vorkommen:

Feinkostsalate , Suppen , Saucen , Paella , Bouuillabaisse , Sashimi , Surimi

Grundsätzlich sind Allergene in unseren Gerichten vorhanden . Anbei erhalten Sie eine Übersicht zur besseren Verständlichkeit. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal im Restaurant .

Hier sehen Sie eine - GESAMTAUFZEICHNUNG - aller Allergene