

Allergenkennzeichnung Catering -Angebot

Jourgebäck	Enthaltene Allergene *
Beinschinken, Butter, Salat, Gervais, Gurkerl	A,G,F,N,
Karreespeck, Butter, Salat, Eisbergsalat und Pfefferoni	A,G,F,N,M
Bergkäse, Topfencreme, Salat, Radieschen	A, G, F, N,
Lachs, Preiselbeersahne, Salat, Wachtelei, Zwiebel, Dill	A, F, G,N,D,C
Gebackenes Putenschnitzerl, Salat, Cocktailsauce, Tomate	A, F, G, N, C,
Brötchen	
Liptauer, Salat, Paprikastreifen	A,G,
Kümmelbraten, Estragonsenf, Salat, Kren	A, M, O
Burgunderschinken, Butter, Salat, Karottenjulienne	A, G,
Jeromekäse, Butter, Salat, Früchtégarnitur	A,G,M,
Honigkrustenschinken, Butter, Salat, Brie, Tomaten	A, G
Snacks im Glas	
Kleine Wienerschnitzerl vom Schwein, Kartoffel-Vogerlsalat	A,C,G,
Gefügelcocktail, Curry, Früchte	C,G
Rindfleischsalat, Kernöl, Zwiebel	M
Schweizer Wurstsalat, Käse, Paprika, Gurkerl	G ,M,O
Matjesfilet auf Rohnentartare	D,G,
Vegetarische Salate im Glas	
Nudelsalat Trikolore	A,G,
Melonen-Schafskäsecocktail	G
Linsensalat mit Süßkartoffeln	L
Cous-Cous-Salat mit Sesam	L,H
Waldorfsalat, Orange, Walnüsse	L,G,H
Törtchen mal anders	
Apfeltörtchen mit Ziegenkäse	A,C,M
Räucherlachscrepes-Roulade	A,C,G,D
Gefüllte Windbeutel, Schnittlauchcreme	A,C,G,
Quiche Lorraine, Zwiebel, Speckstreifen	A,C,G,
Quiche Florentine, Blattspinat, Schafskäse	A,C,G,M
Pikante Köstlichkeiten	
Parmaschinken, Melonenkugel, Parmesan, Rucola	G
Schweinefilet im Pfeffermantel, Dörripflaume	L,O

Entenbrust, Orangenfilet, Preiselbeersauce	L,O,
Tramezzini, Thunfisch, Frischkäse, Dill	A,C,G, D
Tramezzini Ei-Currycreme, Kresse	A,C,G
Fleischbällchen im Speckmantel, Senfragout	A,C,G,L,M,
Süße Köstlichkeiten	Auf Anfrage

Allergene* (Legende):

A Glutenhaltige Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesamsamen

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupine

R Weichtiere

Stand 01.01.2024