

Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung

Allergene		Zusatzstoffe	
Glutenhaltiges Getreide	A	Konservierungsstoff	1
Krebstiere	B	Antioxidationsmittel	2
Ei	C	Farbstoff	3
Fisch	D	Geschmacksverstärker	4
Erdnuss	E	Phosphat	5
Soja	F	Süßstoff	6
Milch & Laktose	G	Koffein	7
Schalenfrüchte	H	Chinin	8
Sellerie	I	Gewachst	9
Senf	J	Geschwärzt	10
Sesam	K	Geschwefelt	11
Sulfite	L	Pökelsalz	12
Lupine	M	Zitronensäure	13
Weichtiere	N	Pektin (pflanzlich)	14
		Verdickungsmittel	15
		Glukose-Fructose Sirup	16
		Natriumhydrogencarbonat	NaHCO ₃

Bärlauch Pesto 125g „Der Wilde“

Zutaten: Olivenöl, Bärlauch, Pinienkerne, Parmesan, Salz, Pfeffer
Allergene/Zusatzstoffe: H C = Lysozymprotein
G = Milch

Zwetschgenmarmelade 140g „Zwetschge pur“

Zutaten: Zwetschgen, Gelierzucker, Vanille
Allergene/Zusatzstoffe: 13,14

Mirabellenaufstrich mit Rosmarin 140g „süß-herb“

Zutaten: Mirabellen, Gelierzucker, Rosmarin, Vanille
Allergene/Zusatzstoffe: 13,14

Aprikosen-Vanille Aufstrich 140g „Aprikose pur“

Zutaten: Aprikosen, Gelierzucker, Vanille
Allergene/Zusatzstoffe: 13,14

Fruchtige Kürbiscremesuppe 300g „Der Aufwärmer“

Zutaten: Hokkaido-Kürbis, Karotten, Äpfel, Zwiebel, Apfelsaft, Sahne, Gewürze, Kürbiskerne
Allergene/Zusatzstoffe: G A, F, K

Fränkische Mostsuppe mit Zimtkracherl 300ml

„Der Beschwipste“

Zutaten: Weißwein, Sahne, Wasser, Zwiebel, Zucker, Gewürze, Butter, Toast
Allergene/Zusatzstoffe: L G C,G,J,F G A,G,G,J,L

Fränkische Leberknödelsuppe 300ml „Der Klassiker“

Rinderkraftbrühe:
Zutaten: Rinderknochen, Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Gewürze, Rotwein, Couleur
Allergene/Zusatzstoffe: I C,G,J,F L 3,11,L
Leberknödel:
Zutaten: Leber, Zwiebel, Ei, Knoblauch, Mehl, Semmelbrösel, Gewürze, Majoran, Petersilie
Allergene/Zusatzstoffe: C A A C,G,J,F

Pikanter Zwiebelkuchen „Der Leckere“

Teig:
Zutaten: Mehl, Margarine, Trockenhefe, Wasser
Allergene/Zusatzstoffe: A 3,13
Belag:
Zutaten: Zwiebel, Speck, Saure Sahne, Sahne, Rinderkraftbrühe, Ei, Gewürze, Käse
Allergene/Zusatzstoffe: 1,2,12 G G C,G,F,I,J,L,3,13 C G

½ ausgelöste Bauernente mit Apfelsauce

Kartoffelklößen und Rotkohl „Der Weihnachtsschmaus“

Bestandteil:	Ente	Apfelsauce	Kartoffelklöße	Rotkohl
Mengenangabe ca.:	300g	200ml	2 x 125g	250g
Allergene/Zusatzstoffe:		C,F,G,I,J,L	1 = Kaliumsorbat 2 = Natriummetabisulfit 15 = Guarkernmehl A, L, 13	2 = Kaliummetabisulfit 3 = 150 L, 16

Omas Rinderroulade in eigener Schmorsauce

Breite Nudeln und Rotkohl „Geht immer“

Bestandteil:	Roulade&Schmorsauce	Breite Nudeln	Rotkohl
Mengenangabe ca.:	180g 200ml	200g	250g
Allergene/Zusatzstoffe:	A,C,G,I,J 1=Natriumnitrit Natriumbenzonat 3=Ammoniumsulfid Ammoniak 6=Saccharin	A,C,F,G	2=Kaliummetabisulfit 3=150 L,16

Kochkäse 60g, 100g, 140g „Hommage an Oma Rita“

Zutaten: Butter, Limburger, Harzer, Schmelzkäse, Sahne, Kondensmilch, Kümmel, Natron
Allergene/Zusatzstoffe: G G G G G G NaHCO3

Himbeer-Olivenöl Dressing 500ml „Sein Dressing“

Zutaten: Wasser, Olivenöl, Essig, Himbeeren, Gewürze
Allergene/Zusatzstoffe: 11,L
2=Kaliummetabisulfit