

Auflistung Zutaten und Allergene Speisen Event is coming home

Speisen	Zutaten	Allergene	Nährwertangaben pro 100 g/100 ml							Nettofüllmenge g/ml
			Brennwert kJ/kcal	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	
Vorspeisen										
Bratapfel-Suppe im Süße-Säure-Spiel mit einem Topping aus Stollencroutons und Speck-Chips	Suppe: Apfel, Zwiebel, Wasser, Kartoffel, Crème fraîche (Laktose), Butter (Laktose), Balsamicoessig (Sulfite), Gemüsebrühe (jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Blumenkohlpulver, Karotten, Palmöl, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Aroma, Kräuter, Stärke), Worcester Soße (Brantweinessig, Zucker, Gerstenmalzessig , Wasser, Salz, Karamellzuckersirup, Senfsaat , Gewürze (enthält Sellerie), Zitronenöl) Salz, Gewürze Topping: Stollencroutons (Weizenmehl , Rosinen, Palmfett, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Rapsöl, 2% Orangenschale, 1,5% Zitronenschale, Feuchthaltmittel (Sorbit, Hefe, Weizenstärke , Emulgatoren aus Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, natürliches Aroma, Salz)), Speck-Chips 30% (Schweinefleisch, Salz, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat, Konservierungsstoff, Natriumnitrit, Rauch)), Butter (Laktose)	Laktose, Sulfite, Gerste, Senfsaat, Sellerie, Weizenmehl, Weizenstärke	2181,10 kJ/523 kcal	20,0 g	14,0 g	62,3 g	44,2 g	4,7 g	1,2 g	220
Antipasti-Salat aus gegrilltem, sonnengereiftem Gemüse und in Olivenöl geschwenkten Brotcroutons	Salat: Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel, getrocknete Tomaten, Kichererbsen, Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Knoblauch, Fleur de Sel, Tellicherry Pfeffer, Vollrohrzucker, weißer Balsamico (Sulfite), Zitrone, Olivenöl extra vergine, Worcester Soße (Brantweinessig, Zucker, Gerstenmalzessig , Wasser, Salz, Karamellzuckersirup, Senfsaat , Gewürze (enthält Sellerie), Zitronenöl) Brotcroutons: Maisbrot (Wasser, Mais, Maisgrieß, Maisflocken, Maismehl, Weizenkleber , Süßmolkenpulver, Emulgator aus Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono-Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithine , Meersalz, Hefe, Olivenöl, Gerstenmalzextrakt, Traubenzucker, Reismehl, E482e, Zucker, Sojamehl , Gerstenmehl , Gerstenmalz , Weizenmehl , Methylbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)), Finienkerne, Zitronenpfeffer (29% Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Maisgrieß, Dextrose, 7% Pfeffer grün, 5% Zitronenschalengranulat, Säuerungsmittel aus Citronensäure, Orangenschalengranulat, Gewürze, Zitronenöl, Zitronensaftpulver), Olivenöl, Kornblumen	Sulfite, Gerste, Senfsaat, Sellerie, Weizenkleber, Sonnenblumenlecithine, Sojamehl, Gerste, Weizenweiß	2168 kJ/521,8 kcal	33,80 g	3,1 g	40,5 g	4,2 g	14,1 g	2,3 g	220
Maronen-Kürbis-Salat in pikantem Dressing aus weißem Balsamico und Chili-Öl, mit Winter-Crunch aus karamellisierten Walnüssen und gerösteten Roggenbrotwürfeln	Salat: Hokkaido Kürbis, Maronen, getrocknete Pflaumen, Sultaninen, Ruccola, weißer Balsamico (Sulfite), geräucherte Chili, Rapsöl, Zitrone, Salz, Pfeffer, Zucker, Sherry 2%, Rapsöl Brot: Roggenbrot (Wasser, Roggenmehl , Dinkelmehl , Hefe, Meersalz, Molkepulver (Laktose), Zitronensäure), Walnüsse , Honig, Zitronenpfeffer (29% Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Maisgrieß, Dextrose, 7% Pfeffer grün, 5% Zitronenschalengranulat, Säuerungsmittel aus Citronensäure, Orangenschalengranulat, Gewürze, Zitronenöl, Zitronensaftpulver)	Sulfite, Roggenmehl, Dinkelmehl, Laktose, Walnüsse	2470,4 kJ/590,9 kcal	33,7 g	3,0 g	61,3 g	23,9 g	9,4 g	1,9 g	220
Wintersalat aus gegrillter Birne und Roter Bete mit einem Winter-Crunch aus karamellisierten Walnüssen, gerösteten Roggenbrotwürfeln und Pastrami-Chips	Salat: Rote Bete, Birnen, Honig, Kräuternessig, Zitronensaft, Walnussöl , Rapsöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Rapsöl Winter-Crunch: Pastrami-Chips (95% Rindfleisch, Pökelsalz, Raucharoma, Zucker, Gewürze, Roggenbrot aus Wasser, Roggenmehl , Dinkelmehl , Hefe, Meersalz, Molkepulver (Laktose), Zitronensäure), Walnüsse , Honig, Salz, Zitronenpfeffer (29% Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Maisgrieß, Dextrose, 7% Pfeffer grün, 5% Zitronenschalengranulat, Säuerungsmittel aus Citronensäure, Orangenschalengranulat, Gewürze, Zitronenöl, Zitronensaftpulver)	Walnussöl, Roggenmehl, Dinkelmehl, Laktose, Walnüsse	2721 kJ/632 kcal	38,4 g	3,5 g	50,1 g	16,5 g	26,5 g	3,50 g	220
Sommerlicher Salat aus gegrillter Birne und Roter Bete, abgerundet mit einem Tropfen Minzöl und einem erfrischenden Crunch aus Pastrami-Chips, Knoblauch, Ingwer, Koriandersaat, karamellisierten Sonnenblumenkernen und gerösteten Roggenbrotwürfeln	Salat: Rote Bete, Birnen, Honig, Weißweinssig, Zitronensaft, Minzöl, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Zucker Crunch: Pastrami-Chips (95% Rindfleisch, Pökelsalz, Raucharoma), Zucker, Gewürze, Roggenbrot (Wasser, Roggenmehl , Dinkelmehl , Hefe, Meersalz, Molkepulver (Laktose), Zitronensäure), Rapsöl, Sonnenblumenkerne , Honig, Salz, Zitronenpfeffer (29% Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Maisgrieß, Dextrose, 7% Pfeffer grün, 5% Zitronenschalengranulat, Säuerungsmittel aus Citronensäure, Orangenschalengranulat, Gewürze, Zitronenöl, Zitronensaftpulver)	Roggen, Dinkel, Laktose, Sonnenblumenkerne	2721 kJ/632 kcal	38,4 g	3,5 g	50,1 g	16,5 g	26,5 g	3,5 g	220
Fruchtig-frische Apfel-Mango-Suppe mit Curry-Zwiebel-Croutons und knusprigen Speck-Chips	Suppe: Apfel, Mango, Banane, Zwiebel, Wasser, Kokosmilch, Zitrone, Gemüsebrühe (jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, 9,6% Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Blumenkohlpulver, Karotten), Palmöl, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Aroma, Kräuter, Stärke), Salz, Gewürze Croutons: Curry-Zwiebel (Zwiebel, Palmöl, Weizenmehl , Speisesalz, Gewürze), Speck-Chips 30% (Schweinefleisch, Salz, Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Konservierungsstoff, Natriumnitrit, Rauch)	Weizen	2242 kJ/540,5 kcal	41,3 g	19 g	25,8 g	8 g	10,7 g	2,8 g	220
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Senfdressing, dazu ein Topping aus Rote Bete-Chips und Brezelcroutons	Salat: Kartoffel, Zwiebeln, Senf , Gemüsebrühe (jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, 9,6% Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Blumenkohlpulver, Karotten), Palmöl, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Aroma, Kräuter, Stärke), Kräuternessig, Rapsöl, Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat Topping: Weizenmehl , Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Weizenkleber , Gerstenmalzmehl , Acerolasaft, Enzyme Amylase, Säureregulator Natriumhydroxid, Senf, Honig, Rote Bete	Senf, Weizen, Gerste	2543 kJ/608 kcal	29,9 g	11,2 g	72,7 g	11,1 g	10,0 g	3,9 g	220

Hauptspeisen												
Veganes Hokkaido-Curry mit Blumenkohl, Linsen und Kokosmilch, getoppt mit einem Crunch aus gerösteten Ciabatta-Crostini	Curry: Hokkaido Kürbis, Blumenkohl, Karotten, Rote Linsen, Kokosmilch, Salz, gelbe Curry Paste, grüne Curry Paste, Gewürze Crunch: Ciabatta (Weizenmehl), Wasser, Hartweizengrieß , Hefe, natives Olivenöl extra, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Backmittel (Dextrose, E472e, Weizenmehl , Rapsöl)), Säureregulator aus Natriumacetate, Sesamöl , Rapsöl, Zitronenpfeffer (29% Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Maisgrieß, Dextrose, 7% Pfeffer grün, 5% Zitronenschalengranulat, Säuerungsmittel aus Citronensäure, Orangenschalengranulat, Gewürze, Zitronenöl, Zitronensaftpulver)	Weizenmehl, Hartweizengrieß, Weizenmehl, Sesamöl	1940 kJ/465,8 kcal	26,7 g	3,9 g		42,6 g	5,3 g	11,2 g	1,8 g	475	
Im eigenen Saft geschmortes Pulled Turkey, dazu als Beilage Spitzkohl und Pastinaken mit Karotten und Kartoffeln	Putenkeule gegart 40% EU, Karotten, Gewürze, Selleriesalz , Senfpulver , BBQ Soße (Tomatenmark, Brantweinessig, Zucker, Melasse, Paprika, modifizierte Stärke, Chili 1,9%, Salz, Knoblauch, Scotch Bonnet Chili 0,2%, Zwiebeln, Ingwer, Aroma, Raucharoma), Kartoffeln, Pastinake, Spitzkohl, Wasser, Butter (Laktose), Honig, Senf , Salz, Gewürze, Zitronenpfeffer (29% Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Maisgrieß, Dextrose, 7% Pfeffer grün, 5% Zitronenschalengranulat, Säuerungsmittel aus Citronensäure, Orangenschalengranulat, Gewürze, Zitronenöl, Zitronensaftpulver)	Sellerie, Senf, Laktose	649 kJ/135 kcal	15,8 g	3,0 g		26,6 g	17,3 g	15,8 g	4,3 g	450	
Barolo Schmorbraten vom Eifler Rind, zart geschmort in kräftiger Rotweinsauce, dazu als Beilage Wintergemüse und Kartoffeln	Rindfleisch gegart 40%, Karotten, Wasser, Sellerie , Zwiebeln, Rapsöl, Tomatenmark, Rotwein (Sulfite), Salz, Gewürze, Kartoffeln, Pastinaken, Weißkohl, Wasser, Butter (Laktose), Salz, Zucker, Gewürze	Sellerie, Sulfite, Laktose	566 kJ/115 kcal	11,1 g	1,8 g		17,9 g	8,0 g	18,9 g	4,3 g	450	
„Der Klassiker“ – Gans im Glas, zart geschmort und ohne Knochen, mit der Süße von glasierten Maronen und dem herben Aroma von Holundersaft, dazu als Beilage Apfel-Rotkohl und Kartoffeln	Gänsefleisch gegart 40%, Maronen, Wasser, Sellerie , Zwiebeln, Rapsöl, Tomatenmark, Rotwein (Sulfite), Holundersaft, Salz, Zucker, Gewürze, Kartoffeln, Rotkohl, Apfel, Zwiebel, Wasser, Gänseeschmalz, Johannisbeer-Gelee, Balsamico (Sulfite), Gewürze	Sellerie, Sulfite	961 kJ/232,4 kcal	5,8 g	1,2 g		32,6 g	18,9 g	11,6 g	1,6 g	450	
Fein nuanciertes Pulled Turkey aus Sommeraromen und rauchiger BBQ-Soße, dazu geschmorter Spitzkohl und Pastinaken	Putenkeule gegart 40% EU, Karotten, Gewürze, Selleriesalz , Senfpulver , BBQ Soße (Tomatenmark, Brantweinessig, Zucker, Melasse, Paprika, modifizierte Stärke, Chili 1,9%, Salz, Knoblauch, Scotch Bonnet Chili 0,2%, Zwiebeln, Ingwer, Aroma, Raucharoma), Kartoffeln, Pastinake, Spitzkohl, Wasser, Butter (Laktose), Honig, Senf , Salz, Gewürze, Zitronenpfeffer (29% Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Maisgrieß, Dextrose, 7% Pfeffer grün, 5% Zitronenschalengranulat, Säuerungsmittel aus Citronensäure, Orangenschalengranulat, Gewürze, Zitronenöl, Zitronensaftpulver)	Sellerie, Senf, Laktose	649 kJ/135 kcal	15,8 g	3,0 g		26,6 g	17,3 g	15,8 g	4,3 g	450	
Ochsenbraten vom Eifler Rind, zart geschmort im gehaltvollen italienischen Rotwein, dazu Annabelle Kartoffeln und ein bunter Mix aus Schmorgemüse	Rindfleisch gegart 40%, Karotten, Wasser, Sellerie , Zwiebeln, Rapsöl, Tomatenmark, Rotwein (Sulfite), Salz, Gewürze, Kartoffeln, Pastinaken, Weißkohl, Wasser, Butter (Laktose), Salz, Zucker, Gewürze	Sellerie, Sulfite, Laktose	566 kJ/115 kcal	11,1 g	1,8 g		17,9 g	8,0 g	18,9 g	4,3 g	450	
Maishähnchen „Caponata“ – Ofenhähnchen mit italienischem Grillgemüse, dazu ein Safran Polenta mit in Olivenöl karamellisierten Oliven	Hähnchenbrust EU, Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Staudensellerie , Tomaten, Sultaninen, Olivenöl, Rotweinessig, brauner Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Maisgrieß, Gemüsebrühe (jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, 9,6% Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Blumenkohlpulver, Karotten), Palmöl, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Aroma, Kräuter, Stärke), Olivenöl, Oliven geschwärzt (Stabilisator Eisen-II-Gluconat), Salz, Zucker	Sellerie	714 kJ/171 kcal	3,3 g	0,7 g		26,9 g	6,6 g	7,2 g	1,5 g	500	
Italienisches Grillgemüse in einer fruchtig-frischen Tomatensoße, dazu als Beilage ein cremiges Oliven-Polenta	Weißer Bohnen, Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Staudensellerie , Tomaten, Sultaninen, Olivenöl, Rotweinessig, brauner Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Maisgrieß, Gemüsebrühe (jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, 9,6% Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Blumenkohlpulver, Karotten), Palmöl, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Aroma, Kräuter, Stärke), Olivenöl, Oliven geschwärzt (Stabilisator Eisen-II-Gluconat), Salz, Zucker	Sellerie	709 kJ/170 kcal	3,3 g	0,6 g		30,2 g	6,6 g	4,3 g	1,5 g	500	
Desserts												
Veganer Schokokuchen mit Kirschen	Weizenmehl , Zucker, Rapsöl, Sauerkirschen, Schokoladenkuvertüre (Sojalecithine), Kakaopulver, Backpulver, Vanille, Salz	Weizenmehl, Sojalecithine	1295,6 kJ/316 kcal	15,0 g	1,0 g		42,0 g	26,0 g	4,0 g	0,2 g	150	
Traditioneller Zwetschgenröster mit herrlichem Duft nach Weihnachten und Zimt-Crumble	Röster: Zwetschgen, Rotwein 8% (Sulfite), Zucker, Orangenschale, Orangensaft, Gewürze Crumble: Zucker, Mehl, Butter (Laktose), Mandeln , Zimt	Mandeln, Laktose, Sulfite	2329 kJ/556 kcal	24,1 g	14,1 g		76 g	45 g	8,0 g	0,2 g	230	
Mango-Himbeer-Kompott mit Vanillestreusel	Kompott: Mango, Himbeer, Orangensaft, Zucker, Kartoffelstärke, Himbeergeist 1,5% Topping: Zucker, Mehl, Butter (Laktose), Vanille	Laktose	2625 kJ/625 kcal	29,5 g	19,7 g		117,3 g	64,0 g	3,8 g	0,2 g	230	
Ofengebackene Pflaumen mit einem guten Schuss Rotwein und Vanille-Crumble	Kompott: Pflaumen, Rotwein 8% (Sulfite), Zucker, Orangenschale, Orangensaft, Gewürze, Kartoffelstärke Topping: Zucker, Mehl, Butter (Laktose), Vanille, Gewürze	Sulfite, Laktose	2329 kJ/556 kcal	24,1 g	14,1 g		76,0 g	45,0 g	8,0 g	0,2 g	230	