Allergene zu Katalog gewerblich Stand: 01.01.2026

Canapes [G,M]
Halbe Brötchen [G,M]
Frikadelle [M,E,G,S,Se]
Hackepeter & Gurke
mildem Kasslerbraten[2]
geräucherte Putenbrust [1,2]
verschiedene vegane Aufstriche [L,N]
Ei-Scheiben mit Kresse oder Lachs [E,Se,S,F]
Frischkäse [M]
Schnittkäse Gouda/Edamer [M]
delikater Camembert[M]
Lachs- oder Saftschinken [1,2]
Edelsalami[1,24]
Baguettesalami mit Edelpilz [1,2,4]
Fetacreme mit getr. Tomaten [M,S]
Tomate-Mozzarella mit Basilikum [M,Se]
Roastbeef 'rosa'
Serranoschinken & Parmesan [M]
Räucherlachstranchen [F]
Graved-Lachstranche [F]

Bagels [G]
veganer Frischkäse mit Gurke [So,L]
vegane Toskanacreme mit Cherrytomate
Gouda mit Paprika [M]
Tomate Mozzarella [M,Se]
Frischkäse-Schnittlauchcreme mit Gurke[M]
Eicreme & Avocado [E]
Roastbeef, saure Gurke & Honig-Senf Sauce [M,E,G]
Räucherlachs, Rucola & Meerrettich [M,3]
gegrillte Hähnchenbrust mit Curry & Ananas [M]

gefüllte kleine Croissants [G,M]
Tomate-Mozzarella [Se]
Rucola & Serrano

Brotsinfonieschnitten aus Roggen- & Vollkorn [G,M]
Roastbeef rosa
Chorizo [M]
Tête de Moine mit Feigensenf [M]
französischer Brie [M]
Serranoschinken
Tomate & Mozzarella [M,Se]

Pikante Spießplatte [G,M]
kleine Häppchen auf Vollkornscheibe - 30 Stück

** Boulettenspieße* [G,M,E,Se] *mit Gewürzgurke & Zwiebelchen*
** Medaillon vom Schwein mit Backpflaume*
** Geflügelbrust mit Mandarine*
** Edelpilzkäse*[M] *mit Ananas & Weintraube*
** Lachsröschen* [F] *mit Dillfähnchen*
** Gouda mit Frischkäse & Walnuss* [N]

Fingerfoodspieße - vegetarisch/ vegan
*Käse - Obst * Ananas * Weintraube * Gouda* [M]
*Obst * saisonal mit ca. 4 Sorten* [N]
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum [M,Se]
*Antipasti *getr.Champi *Paprini *Olive *Paprika* [M]
Crepésröllchen Frischkäse & Schnittlauch [M,G,E]
vegane Falafel-Spieße mit Cherrytomate [G,S, L]
vegane Hirtenkäsespieße mit Oliven & Kirschtomaten [So,L]
vegane Gurken-Tofu-Spieße [So,G,Se]

Fingerfoodspieße - Fleisch/ Fisch
Crepésröllchen Frischkäse & Räucherlachs [M,G,E,F]
Hähnchen Saté Spieße + Sweet – Chli Dip [So]
Bouletten-Spieße mit Cornichon [M,G,E,S,Se]
italienische Salami-Bergkäse- Spieße mit Olive [M]
Schweinefilet im Tramnezzinimantel [M,G,N,E]

vegetarisch / vegan
Rote Bete Würfel mit Ziegenkäse & Walnüssen [N]
veganer Hummus mit Crostini [L,G]
Antipastigemüse mit Fetracreme & Brotchip [G,M]
Blumenkohl - Panna cotta mit Afila- Kresse [M,G]

kalt - Fleisch / Fisch
Vitello tonnato – Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce [M,E,F]
geräucherte Entenbrust auf Süßkartoffelsalat [So]
Roastbeef – Crostini mit Gurkenrelish [G,S]
Pesto Hähnchen mit Cherrytomate & Parmesan [N,M]
Räucherlachstranche auf Gurken-Wasabi-Salat [F]
Smokey Matjes mit Apfel-Zwiebel-Salat [F]

warmes Fingerfood
Currywurst geschnitten im Glas + Sauce [G,E,S,Se]
vegane Currywurst geschnitten im Glas + Sauce [L,So,G,S,Se]
Hackfleischbällchen in Tomatenragout [M,G,E,S,Se]
vegane Hackfleischbällchen in Tomatenragout [L,So,G,S,Se]
Mini Boulette auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat [M,G,E,S,Se]
vegane Mini Boulette auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat [L,So,G,S,Se]
vegane Falafel auf Cous Cous Salat mit getrockneter Tomate, Gurke und Petersilie [L,So,G,S,Se]

Salate im Glas
vegan
frischer Gurkensalat Essig/Öl mit Dill
Feldsalat mit Orangenspalte & Apfeldressing
frischer Möhrensalat mit Ananasstückchen
Rote-Bete-Salat mit Apfel
Linsensalat mit Mohrrüben & Stangensellerie [L,S]
Orientalischer Cous Cous Salat mit Kichererbsen & Zucchini [G,L]
fruchtiger Quinoasalat mit Cashewkernen & Mango [G,N]

vegetarisch
frischer Gurkensalat in Dillsahne [M]
Hirtensalat (Tomate, Gurke, Paprika, Hirtenkäse)[M,Se]
Tomaten-Mozzarella-Salat [M,Se]
Nudelsalat Pesto mit Paprika & Basilikum [G,M,Se,N]
Cole Slaw (Krautsalat in Salatcreme) [S,M]

mit Fleisch
Thailändischer Rindfleischsalat mit Paprika, Zuckerschoten & Edamame in leichtem Chili-Dressing [So,Se,G]
Klassischer Hähnchensalat mit Pfirsichen, Ananas & Salatcreme [M,G,E]
Rindfleischsalat in Tomatensauce & Perlzwiebeln [Se]
Putenbrustsalat ‚Tandoori' zartes Putenfleisch mit Paprika in Joghurtsauce [M,Se,S]

mit Fisch / Meeresfrüchten
Riesengarnelensalat mit Mango-Kokos-Dressing & Fruchtstückchen [K,M]
Garnelencocktail mit Paprika & Frühlingslauch in leichtem Kräuter-Dressing [K,Se]
Matjessalat mit roten Zwiebeln, Gurkenscheiben & Apfelstückchen [F]

<u>Salate</u>
** Berliner Kartoffelsalat [E,M,Se,S]*
** Kartoffelsalat Essig – Öl [Se]*
** Kanarischer Kartoffelsalat [N,S]*
** Sommernudelsalat [G,M,E,Se]*
** Hörnchen Nudelsalat [G,M,E,Se]*
** Nudelsalat -Pesto [G,Se,S,N]*
** Thailändischer Rindfleischsalat [So,Se]*
** Rote Beete Salat mit Apfel [Se]*
** Broccoli-Apfel-Paprika-Salat [N,Se]*
** Waldorfsalat [M,E,S]*
** Hirtensalat [M,Se,S]*
** Klassischer Rindfleischsalat [Se,S]*
** Hähnchenbrustsalat Tandoori [M,E,Se,G]*
** Tomaten-Mango-Salat mit Mozzarella [M,Se,S]*
** Blattsalat-Variation der Saison*
- und Joghurt Dressing [M]
** Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum [M,Se,S]*
** frischer Gurkensalat in Dillsahne oder Essig-Öl-Vinaigrette [Se]*
** Obstsalat mit frischen Obstsorten der Saison [N]*
** Süßkartoffelsalat [So,Se,N]*

Kalte Platten
Gemüsestick-Platte[S]
- dazu 2 verschiedene Dips [M]

Antipasti-Platte
Auswahl aus gegrillter Zucchini, Paprika,
Champignons, Aubergine, Borettane-Zwiebeln,
getrockneten Tomaten in Basilikumöl,
pikante Peperonis & Paprini mit Frischkäse[M],
grüne Mamut- & schwarze Kalamata-Oliven [5]

Vitello tonnato
Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce [M,E,F]

Boulettenkarussell [M,G,E,Se]

Mini-Schnitzel-Platte [G,E]

hausgemachte Bouletten (halb/halb)[G,M,E,Se]
hausgemachte Rinderbouletten [G,M,E,Se]
vegetarische Bouletten [L,S,Se]
Hähnchenschenkel mariniert und gegrillt [So]

Käsebuffet auf Schieferplatte [M,Se]

Suppen
** Blumenkohlcremesuppe [G,M]*
** Tomatencremesuppe [M]*
** Möhren-Ingwercremesuppe [M]*
** Lauchcremesuppe [M,G]*
** Kürbiscremesuppe (saisonal)*
** Spargelcremesuppe [G,M] (saisonal)*
** Champignoncremesuppe [G,M]*
** Rote Linsensuppe mit Aprikosen und Sellerie [L,S]*

** Geflügelbouillon mit Eierstich & Wurzelgemüse [E,S]*
** ungarischer Kesselgulasch [G]*
** Soljanka mit Sauerrahm [2,3,Se]*

** Kartoffelsuppe [S]*
auf Wunsch mit geschnittenen, gebratenen Wiener Würstchen extra

Brotsortiment [G]
** Weizenbaguette[G] * Vollkornbaguette[G]*
** Landbrotstange[G] * Ciabatta[G]*

warm im Rechaud serviert
Maishähnchenbrust I zweierlei Bratmöhrchen I Kräutersauce [M,G] I Kartoffelstampf [M]

Schweinefilet - Medaillons Pilzrahm[M] I Jus I Spätzle[G,E]

Kabeljau [F] Saltimbocca[1] I Ratatouillegemüse I Rosmarinkartoffeln

Kalbs-Tafelspitz
mit Meerrettichsauce[M,3], Markgemüse und Salzkartoffeln[M]

Kalbs Ossobuco
saisonales Röstgemüse I Safranrisotto [M,S]

Gemüse-Curry Kokosmilch I Gemüse I Kichererbsen [L] I Basmati

Hähnchen mit Tomaten-Foccacia-Füllung [G,M,E,Se,S]
mit Brokkoliröschen, überbacken mit Mandel-Honig-Sauce [M,G,E,S]
- dazu Gnocchis [G,E]
Lachsschnitte[F] mit Zitronenkruste[G,M]
auf Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen[N] & Butterkartoffeln[M]

Paprikaschoten [G,S,M] & Reis [M]

Ofengemüse mit Halloumi
saisonales Gemüse im Ofen gebacken
on top gebratener Halloumi [M]

Allergene und Zusatzstoffe

M – Milchprodukte	*G – Gluten*	*1 - Konservierungsstoffe*
E- Eiprodukte	*S – Sellerie*	*2 - Antioxidationsmittel*
N – Nüsse	*Se – Senf*	*3 – Nitritpökelsalz und Nitrat*
L – Lupinen	*K – Krebstiere*	*4 - Farbstoffe*
W – Weichtiere	*F – Fisch*	*5 - geschwärzt*
So – Soja	*Sa – Sesam*	*6 – geschwefelt*
7 – Geschmacksverstärker	*8 – Phosphat*	*9 – Süßstoff*

Beispiel I
Thüringer Bratwürste S,Se
Schweinekammsteaks
Hähnchenbrustfilet
GrillkäseM
Gemüsespieße
Senf, Ketchup, versch. Grillsaucen Se
Antipasti-Platten M,Se,5
Salate Kartoffel I Nudel I Gemüse (nach Auswahl)
Brotsortimente mit Butter G,M
Dessert (nach Auswahl)

Beispiel II
Thüringer Bratwürste S,Se
Schweinekammsteaks
Rumpsteak
Lachsschnitte auf Gemüsebett im Päckchen F
Feta-Käse mit Kirschtomate im Päckchen Se,M
Grillgemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln oder Backkartoffel mit Kräuterquark M
Senf, Ketchup, versch. Grillsaucen Se
Antipasti-Platten M,Se,5
Salate Kartoffel I Nudel I Gemüse (nach Auswahl)
Brotsortimente mit Butter G,M
Dessert (nach Auswahl)

Dessert
vegan
Kokoscreme mit Maracuja
Obstsalat mit Minze N
veganes Schokoladenmousse L,N

vegetarisch
Panna cotta mit Mangosauce M
Schokoladencreme mit Himbeeren M
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce M
Obstcocktail mit Mascarpone M,N
Schokoladenpudding mit Vanillesauce M
Mousse au chocolat M,N
Tiramisu M,G,E,N
Flan mit Karamellsauce M
rote oder grüne Götterspeise M
Obstcrumble mit Vanillesauce M,G
Vanille-Cantuccini-Crème M,G,E,N

Petit fours M,N,E,G
Kleine französische Törtchen, in verschiedenen Variationen

Mini Brownies und Blondies M,G,E

Blechkuchen M,G,E,N

Obstplatte N

Allergene und Zusatzstoffe

M – Milchprodukte	*G – Gluten*	*1 - Konservierungsstoffe*
E- Eiprodukte	*S – Sellerie*	*2 - Antioxidationsmittel*
N – Nüsse	*Se – Senf*	*3 – Nitritpökelsalz und Nitrat*
L – Lupinen	*K – Krebstiere*	*4 - Farbstoffe*
W – Weichtiere	*F – Fisch*	*5 - geschwärzt*
So – Soja	*Sa – Sesam*	*6 – geschwefelt*
7 – Geschmacksverstärker	*8 – Phosphat*	*9 – Süßstoff*