

*Starten Sie mit unseren Aperitifs  
in die schönsten Stunden des Tages*

<b>Martini</b> <sup>5,i</sup> bianco, rosso, dry	5 cl	5,00 €
<b>Sherry</b> <sup>5,i</sup> <b>Fino</b> , medium oder rich golden	5 cl	5,00 €
<b>Portwein</b> <sup>5,i</sup> rot, weiß	5 cl	5,00 €
<b>Campari</b> <sup>1</sup> <b>Orange</b>	15 cl	6,50 €
<b>Aperol</b> <sup>1,5</sup> <b>Spritz</b> italienische Lebensfreude auf Eis	15 cl	8,50 €
<b>Hugo</b> <sup>5</sup> der prickelnde Aperitif aus Südtirol	15 cl	8,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>1,5,i</sup> ein fruchtig frischer Klassiker	15 cl	8,50 €
<b>Amerie</b> <sup>1,4,i</sup> Münsterländer Aperitif mit Himbeerlikör & Walderdbeeren	15 cl	8,50 €
<b>Cassisco</b> <sup>5,i</sup> Sekt küsst Johannisbeere	10 cl	5,20 €
<b>Rosenzauber</b> Prosecco aus Äpfeln, Rosenwasser und Minze, alkoholfrei	10 cl	6,20 €
<b>Prosecco</b> <sup>5,i</sup> Secco aus dem Hause Oppmann	10 cl	5,20 €
	75 cl	28,00 €
<b>Sekt</b> <sup>5,i</sup> der trockenere aus dem Hause Oppmann	10 cl	5,20 €
	75 cl	28,00 €
<b>Champagner Pol Roger</b> <sup>5,i</sup> brut réserve blanc	75 cl	110,00 €

*Wir Empfehlen*

<b>Martini Cocktail</b> <sup>5,i</sup> Tanqueray Gin mit Martini Dry	6 cl	8,00 €
<b>Pernod</b> klassisch mit stillem Wasser	15 cl	6,50 €

# Vorspeisen / Starters

## **BROTAUSWAHL**

Oliven<sup>i</sup> / Kräuterdip<sup>b</sup> /  
Bärlauch<sup>b,f</sup>-Walnusspesto<sup>f</sup>

*SELECTION OF BREAD*

*with olives, herb dip,  
wild garlic-walnut pesto*

**5,00 €**

## **SPARGELBRUSCHETTA**

Marinierter grüner und weißer Spargel<sup>i</sup> / Tomatenwürfel /  
geröstetes Weißbrot<sup>a</sup> / Parmesan<sup>b</sup>

*Marinated green and white asparagus with diced tomatoes  
topped on roasted white bread with parmesan*

**13,00 €**

## **OMAS'S VEGANER FRÜHLINGSEINTOPF<sup>g</sup>**

Möhre / Zuckerschoten / Kohlrabi / Spitzkohl /  
Lauchzwiebeln / Gemüsebrühe<sup>g</sup>

*Vegan vegetable stew*

*with carrots, snap peas, kohlrabi, pointed cabbage, spring onions  
served in a fine vegan broth*

**9,00 €**

## **SPARGELCREMESUPPE<sup>b</sup>**

mit Spargelspitzen<sup>i</sup>

*Asparagus Soup*

*served with asparagus tips*

**9,00 €**

# Salate Bowls / Salads Bowls

## RESIDENZ SALAT

gemischter Blattsalat / Oliven<sup>i</sup> / Tomaten / Gurken / Möhren /  
Croutons<sup>a</sup>, Kerne<sup>f</sup> und Sprossen

## RESIDENCE SALAD

*mixed lettuce, olives, tomatoes, cucumber and carrots  
refined with croutons, seeds and sprouts*

**14,50 €**

## RESIDENZ BOWL

mild scharfer Couscous<sup>a</sup> / Kichererbsen / Tomatenwürfel /  
Möhren / Gurkenwürfel / Wildkräutersalat /  
verschiedene Kerne<sup>f</sup> / Röstzwiebeln<sup>a</sup>

## RESIDENCE BOWL

*made out of slightly spiced couscous, chickpeas, tomato cubes,  
carrots, cucumber cubes, wild herb salad  
topped with different seeds and roasted onions*

**15,50 €**

## Verschiedene Toppings

*Top your salad or bowl*

**GRIECHISCH** Portion Schafskäse<sup>b</sup>

*GREEK portion of sheep's cheese*

**+ 4,50 €**

**VEGGIE** panierte Spargelstangen<sup>a</sup>

*VEGGIE breaded asparagus*

**+ 6,50 €**

**SCHMANKERL** gebratene Hähnchenbruststreifen

*SCHMANKERL roasted strips of chicken breast*

**+ 5,50 €**

**KING 5** gebratene Riesengarnelen<sup>j</sup>

*KING 5 roasted giant prawns*

**+ 14,50 €**

**WELCOME** 180 g gebratene Rinderstreifen

*WELCOME 180g roasted beef strips*

**+ 14,50 €**

## DRESSINGS

Bärlauch-Joghurt-Dressing<sup>b, f, h, i</sup>  
vegane Sesam-Ingwer-Limetten-Vinaigrette<sup>i</sup>  
Wild garlic-yoghurt dressing  
Vegan sesame-ginger-lime vinaigrette

# Hauptgerichte / Main Courses

## **FORELLE MÜLLERIN<sup>b,k</sup>**

aus den Naturteichen von Tim Lemke  
Zitrone / Butter<sup>b</sup> / Salzkartoffeln<sup>b</sup> / Salat<sup>a,b,c,i</sup>

*ROASTED LAKE TROUT*

*from the natural ponds of Tim Lemke  
lemon, butter, salted potatoes, salad*

**29,00 €**

## **SCHOLLE<sup>a</sup> „FINKENWERDER ART“<sup>i</sup>**

Speck / Zwiebeln / Butter<sup>b</sup> / Bratkartoffeln<sup>b</sup> / Salat<sup>a,b,c,i</sup>

*Plaice „Finkenwerder style“*

*bacon cubes, onions, butter, baked potatoes, salad*

**25,00 €**

## **SAUERLÄNDER KRÜSTCHEN<sup>a,c</sup>**

Schnitzel vom Schweinerücken / Bratkartoffeln<sup>b</sup> / Spiegelei / Salatbouquet<sup>b,c,f,h,i</sup>  
*Schnitzel made out of pork loin with baked potatoes, fried egg and salad*

**23,00 €**

## **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**

Bärlauchjus<sup>g</sup> / Frühlingsgemüse<sup>b</sup> /  
Kartoffelröstis

*Medallions of pork tenderloin*

*wild garlic jus, seasonale vegetables, potato röstis*

**28,00 €**

## **GEBRATENE HÄHNCHENBRUST**

mit Pfirsich und Käse<sup>b</sup> überbacken / Preiselbeeren  
Kartoffelröstis / Salatbouquet<sup>b,c,f,h,i</sup>

*Fried chicken breast*

*gratinated with peach and cheese, cranberrys, potato röstis and salad*

**20,00 €**

## **STEAK VOM RINDERRÜCKEN**

200 g Rumpsteak aus der Fleischerei Gierse  
Sauce Bernaise<sup>b,c,i</sup> / Speckbohnenbündchen<sup>b</sup> /  
kleine Kartoffeln in der Schale<sup>b</sup>

*200g rump steak from our local butcher*

*sauce Bernaise, green beans wrapped in bacon, small potatoes*

**35,50 €**

*Mehr.../More...*

**VEGANE OFFENE LASAGNE<sup>b</sup>**

Hausgemachte vegane Lasagneplatten<sup>a</sup> /  
Romanesco / Möhren / Lauchzwiebeln / Champignons / Zuckerschoten  
Sesamsaat / Tomatensauce<sup>g</sup> / veganer Mozzarella

*Homemade Vegan lasagna with  
Romanesco, carrots, spring onions, mushrooms, snap peas,  
sesame seeds, tomato sauce, vegan mozzarella*

**22,00 €**

**PANIERTE SPARGELSTANGEN<sup>a,b</sup>**

Bärlauchpesto<sup>b,f</sup> / kleine Kartoffeln in der Schale /  
gebackene Cherrytomaten

*Fried Asparagus  
served with wild garlic pesto, small potatoes,  
baked cherry tomatoes*

**20,00 €**

**KLEINER BEILAGENSALAT<sup>i</sup>**

Gurke / Tomate / bunter Blattsalat / verschiedene Toppings<sup>a</sup>  
*with cucumber, tomato and colourful leaf salad, various toppings*

**4,50 €**

**Für jede Umbestellung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.**

*We charge 1,00 € for each change of order.*

# Lust auf Spargel

## **300 g FRISCHER STANGENSPIRGEL<sup>b</sup> aus der Soester Börde**

neue Kartoffeln<sup>b</sup> /

Sauce hollandaise<sup>b,c,i</sup> ODER geklärte Butter<sup>b</sup>

**18,00 €**

roher und gekochter <sup>h</sup> Schinken	+ 6,00 €
geräucherter Lachs <sup>k</sup>	+ 7,00 €
<i>gebratene Hähnchenbrust</i>	+ 6,00 €
Schnitzel vom Schweinerücken <sup>a,b,c</sup>	+ 8,00 €
Medaillons vom Schweinefilet	+ 10,00 €
5 gebratene Riesengarnelen <sup>j</sup>	+ 14,50 €
200 g gebratenes Rumpsteak	+ 18,00 €

# Dessert

## TRIFLE

Erdbeer / Griechischer Joghurt<sup>a</sup> /  
Butterkeks<sup>b,c</sup>

### TRIFFLE

*strawberry, greek yogurt, short bread*

**6,00 €**

## SCHOKOLADENMOUSSE<sup>b</sup>

Zartbitterschokolade / Erdbeer-Rhabarberragout<sup>i</sup> /  
weiße Schoko-Chilicrossies<sup>b</sup>

### Chocolade mousse

*dark chocolate, strawberry-rhubarb,  
white chocolate-chili crossies*

**10,00 €**

**Gerne können Sie auch unsere Eisbecher genießen.**

**Fragen Sie nach der Eiskarte.**

*You are also welcome to enjoy our ice cream sundaes.*

*Ask for the ice cream menu.*

## Unsere Empfehlung nach dem Essen

Kaffee Crema <sup>11</sup> , Espresso <sup>11</sup>	3,20 €
Cappuccino <sup>11,b</sup> , heiße Schokolade <sup>b</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>11,b</sup> , Milchkaffee <sup>11,b</sup>	5,00 €
Kännchen Kaffee <sup>11</sup> , Doppelter Espresso <sup>11</sup> , Kännchen Tee	5,00 €

## CARAJILLO

Espresso<sup>11</sup> mit dem gewissen Extra...

Carlos I, dem Brandy mit Suchtfaktor aus dem Haus Osborne

**6,00 €**

**Für Soja<sup>d</sup>-, Hafer<sup>a</sup>- oder lactosefreie Milch<sup>b</sup> berechnen wir 1,00 € zum Kaffee**

# Digestif

## EISKALT

Bommerlunder, Fürst Bismarck	2 cl	3,00 €
Ganz Alter Schneider	2 cl	3,00 €
Malteser Kreuz, Linie, Jubiläumsaquavit	2 cl	3,00 €
Sambuca, Ouzo	2 cl	3,00 €

## BITTER

Underberg	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ramazotti, Averna	2 cl	3,00 €

## GEBRANNT

Sasse Lagerkorn	2 cl	8,50 €
Brände von Sasse - Williamsbirne, Himbeergeist	2 cl	8,00 €
Haselnussbrand	2 cl	7,50 €
903 Barrique	2 cl	5,80 €
903 Grappa	2 cl	5,80 €
Tequilla Silver, Jose Cuervo Especial	2 cl	4,00 €
Tequilla Gold, Jose Cuervo Especial		

## SÜß

Grand Marnier, Cointreau	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Peachtree	2 cl	3,00 €
Baileys <sup>1</sup> , Tia Maria	2 cl	3,00 €

## Cognac und Whisky

Hennessy V.S. <sup>1</sup>	2 cl	5,50 €
Carlos I	2 cl	4,00 €
Talisker Sky Single Malt Scotch <sup>1</sup>	4 cl	8,00 €
Thousand Mountains „White Raven“	4 cl	12,00 €
Oban <sup>1</sup>	4 cl	14,00 €
Laphroaig <sup>1</sup>	4 cl	14,00 €
Lagavulin <sup>1</sup>	4 cl	16,00 €

## Rum und Vodka

Pyrat XO Reserve	4 cl	8,00 €
Don Papa	4 cl	10,00 €
Zacapa <sup>1</sup>	4 cl	14,00 €
Grey Goose	2 cl	5,00 €
Belvedere	2 cl	5,50 €

## Gin and Tonic

Tanqueray, Britischer Gin besticht mit Wacholder, Koriander und Zitrone	4 cl	7,00 €
Sears Cutting Edge, Deutscher Gin, komplex, kräftig und dennoch weich	4 cl	7,50 €
Hendrick's, Schottischer Gin mit Gurken und Rosenblättern	4 cl	10,50 €
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	4 cl	11,50 €

*Löschen Sie Ihren Durst  
mit einem frisch gezapften Bier vom Fass*

Warsteiner Premium Pilsener <sup>a</sup>	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,30 €
Warsteiner herb <sup>a</sup>	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,30 €
Oberbräu hell <sup>a</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,60 €
Paderborner Pilger Landbier <sup>a</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,60 €
König Ludwig Weißbier Hell <sup>a</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,60 €

**...ODER AUS DER FLASCHE**

König Ludwig Weißbier alkoholfrei <sup>a</sup>	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Weißbier dunkel <sup>a</sup>	0,5 l	4,90 €
König Ludwig dunkel <sup>a</sup>	0,5 l	4,90 €
Warsteiner Premium herb alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	3,40 €
Warsteiner Radler alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	3,40 €
Isi Malta <sup>1,a</sup>	0,33 l	2,90 €

*Alkoholfreie Erfrischungen*

<b>Staatlich Fachingen</b> Medium oder Naturell	0,25 l	3,10 €
<b>„Welcome Wasser“</b> classic, medium oder naturell	0,75 l	6,80 €
<b>Goldberg</b> Bitter Lemon <sup>5,14</sup> , Tonic Water <sup>14</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,20 €
<b>Apollinaris Vio Schorle</b> Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	0,3 l	3,60 €
<b>Vaihinger Säfte</b> Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0,2 l	3,20 €
Ananas <sup>5</sup> , Banane <sup>5</sup> , Kirsche, Maracuja <sup>5</sup> , Tomate	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,00 €
...als Schorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
<b>Coca Cola</b> <sup>1,10,11</sup> , Zero <sup>1,10,11</sup> , Fanta <sup>1,5,11</sup> , Sprite <sup>11</sup>	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,90 €

# Offene Weine

## WEIßWEIN

<b>Baden</b> , Weißburgunder <sup>7,i</sup> , QbA, trocken Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern	0,2l	6,10 €
<b>Pfalz</b> , Riesling <sup>7,i</sup> , QbA, trocken Weingut Uli Metzger	0,2l	6,10 €
<b>Rheinhessen</b> , Müller Thurgau <sup>7,i</sup> , QbA, lieblich Weingut Dr. Hinkel	0,2l	6,10 €
<b>Venezien</b> , Chardonnay <sup>7,i</sup> Weingut Villa Santa Flavia	0,2l	6,10 €

## ROSÉ

<b>Baden</b> , Spätburgunder Weißherbst <sup>7,i</sup> , QbA, mild Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern	0,2l	6,10 €
--	------	--------

## ROTWEIN

<b>Pfalz</b> , Dornfelder <sup>7,i</sup> , Portugieser und Regent, QbA, feinherb Weingut Uli Metzger	0,2l	6,10 €
<b>Bordeaux</b> , Bordeaux Rouge <sup>7,i</sup> , trocken Chateau Anniche	0,2l	6,10 €
<b>Toskana</b> , Chianti <sup>7,i</sup> , DOCG, trocken Fattoria Montellori	0,2l	6,10 €
<b>Venetien</b> , Merlot <sup>7,i</sup> , trocken Weingut Villa Santa Flavia	0,2l	6,10 €

# Flaschenweine

## WEIßWEIN

### Pfalz

2022er GRAUBURGUNDER <sup>7,i</sup>, QbA, trocken 0,75l 28,50 €  
WEINGUT ULI METZGER  
Frisch und ausgewogen mit Nuancen von gelbem Apfel und Honigmelone

2022er WEISSBURGUNDER <sup>7,i</sup>, QbA, trocken 0,75l 28,50 €  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
Feines Bukett von gelbem Apfel und Aprikose. Leichte Nuancen von Birnen hinzu und eine leichte Zitrusnote umgibt die angenehme Säure.

### Franken

2021er Escherndorfer SILVANER <sup>7,i</sup>, QbA, trocken 0,75l 39,50 €  
WEINGUT HORST SAUER  
Rebsortentypische Aromen gelber Früchte und frischer Kräuter, dazu eine schöne Frische.

### Kamptal

2022er GRÜNER VELTLINER <sup>7,i</sup>, L&T 0,75l 27,50 €  
WEINGUT WILLI BRÜNDLMAYER  
Zeigt sich von besonderer Leichtigkeit, sehr frisch, mit einem zarten Blütenduft und dezentem Geschmack nach Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer.

### Marlborough

2022er SAUVIGNON BLANC <sup>7,i</sup>, Private Bin 0,75l 32,00 €  
WEINGUT VILLA MARIA  
Das Bouquet vielschichtig, mit exotischen Noten von Passionsfrucht, Maracuja, frischen Zitrusfrüchten, Honigmelone & leicht grasigen Kräuternoten. Am Gaumen saftig & intensiv.

### Burgund

2021er PETIT CHABLIS <sup>7,i</sup>, „Dame Nature“ AOC 0,75l 34,50 €  
LA CHABLISIENNE  
Wunderbar feminin mit Aromen saftiger Aprikosen, grüner Mandeln, reifer Birne, Quitte und dezent floralen Noten. Der Nachhall kühl, glockenklar, mineralisch mit leichten Bitternoten.

## ROSÉWEIN

### Pfalz

2021er „Pink <sup>7,i</sup>“, QbA, feinherb 0,75l 28,00 €  
WEINGUT ULI METZGER  
Cuvée aus Merlot und Dornfelder mit einem fruchtigen Bukett voller satter Aromen nach Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und Holunderblüte

„FLYING PIG <sup>7,i</sup>“, rosig, süffig, trallala 0,75l 28,00 €  
WEINGUT ULI METZGER  
Schweinchenrosa Schimmer in der Flasche, dazu heimische Fruchtaromen von Birne, Pfirsich und ein Hauch Apfel mit leichten Bubbles, die zum Trinken anstacheln...

**Baden**

2020er SPÄTBURGUNDER ROSÉ <sup>7,i</sup>, Kabinett, mild 0,75l 27,00 €  
WINZERGEOSSENSCHAFT KÖNIGSCHAFFHAUSEN-KIECHLINSBERGEN  
Er bietet eine ausgeprägte Fruchtigkeit. Aromen von reifen, saftigen Erdbeeren und Johannisbeeren erwarten den Genießer.

**Rioja**

2022er ROSADO RIOJA <sup>7,i</sup>, trocken 0,75l 28,50 €  
BODEGA BARÓN DE LEY  
Zu 100% aus Tempranillo gekeltert.  
Ein Bukett aus üppigen Fruchtnoten von Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren

**ROTWEIN****Pfalz**

2020er URSPRUNG <sup>7,i</sup>; QbA, trocken 0,75l 28,50 €  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
Cuvée aus 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 20% Portugieser Weißherbst.  
Mit Aromen von reifen Kirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen.  
Außerdem leichte Gewürzanklänge und Noten von Kaffee und Kakao.

**Bordeaux**

2019er BORDEAUX SUPÉRIEUR <sup>7,i</sup>, AOC 0,75l 29,50 €  
CHATEAU HAUT BARRY  
Präsentiert sich mit einer granatroten Farbe und einem intensiven Duft nach dunklen Früchten

**Piemont**

2021er PIEMONTE BARBERA <sup>7,i</sup> DOC 0,75l 30,50 €  
WEINGUT BERSANO  
Überaus frisch und wunderbar duftig.  
Er überzeugt durch seinen angenehm trockenen und zugänglichen Geschmack.

**Rioja**

2018er GRACIANO, MATURANA, TEMPRANILLO <sup>7,i</sup>, Reserva 0,75l 34,50 €  
BODEGA BARÓN DE LEY  
Die dunkle Beerenfrucht von Brombeere und Heidelbeere verschmilzt in der Nase mit mediterranen Kräutern und den würzigen Noten des Holzfassausbau, die sich als Anklänge von Vanille, Toffee und nussigen Nuancen zeigen.

**Koonunga Hill**

2019er SHIRAZ <sup>7,i</sup> 0,75l 36,50 €  
WEINGUT PENFOLDS  
Entfacht ein üppiges Feuerwerk an Aromen. Mit Anklängen von Schokolade, dunklen Beeren, Eukalyptus, Pflaumen und Schwarzkirschen.

**Colchagua Valley**

2021er MERLOT<sup>i</sup>, Reserva <sup>7,i</sup> 0,75l 31,50 €  
WEINGUT AURELIO MONTES  
Noten von Schwarzen Pflaumen und Brombeeren stoßen auf Noten von Dulche de Leche, Vanille, Süßigkeiten und ein Hauch von Gewürzen.  
Das Gefühl von Obst und Eiche verbindet sich gut am Gaumen.

## ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

### GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT

Für Gäste mit einer Glutenunverträglichkeit halten wir glutenfreie Brötchen bereit.

### LACTOSEINTOLERANZ

Für Gäste mit Lactoseintoleranz bieten wir lactosefreie Milch und Milchalternativen.

### DEKLARATION VON KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN

In manchen Speisen sind Zusatzstoffe technologisch erforderlich. In den Welcome Hotels haben wir darauf in der Regel keinen Einfluss. Beispielsweise bei Wurstwaren, welche wir von unserem Metzger beziehen oder bei Cola, welches Coffein als Zutat enthält. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe weisen wir in unseren Speise- und Getränkekarten mit folgenden Zahlen aus:

1. „mit Farbstoff“
2. „mit Konservierungsstoff“
3. „mit Antioxidationsmittel“
4. „mit Geschmacksverstärker“
5. „geschwefelt“
6. „geschwärzt“
7. „gewachst“
8. „mit Süßungsmittel(n)“
9. „enthält eine Phenylalaninquelle“ (Verwendung Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962))“
10. „mit Phosphat“
11. „koffeinhaltig“
12. „chininhaltig“

### DEKLARATION VON KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN

Wir wollen Ihnen so viele Informationen wie möglich über allergene Zutaten in unseren Speisen zur Verfügung stellen. Die gesetzlich verpflichtenden Informationen über allergene Zutaten bei loser Ware beziehen sich auf **Zutaten** (NICHT auf Allergen-Spuren) und sind nachfolgend aufgelistet:

#### (1) ALLERGEN-SPUREN

Die unbeabsichtigte Vermischung oder Übertragung von Allergenen. Zum Beispiel: Mehlstaub Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht auszuschließen.

Diese kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten weisen wir mit folgenden Buchstaben aus:

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Milch einschließlich  
Laktose = Milchzucker
- c) Eier
- d) Soja
- e) Erdnüsse
- f) Schalenfrüchte (Nüsse, Pistazien...)
- g) Sellerie
- h) Senf
- i) Schwefeldioxid und Sulfite
- j) Krebstiere
- k) Fisch
- l) Sesamsamen
- m) Lupinen
- n) Weichtiere (Mollusken)

Unsere Teigwaren sind in der Regel mit Weizenmehl als Zutat hergestellt und werden nicht gesondert gekennzeichnet

Bei Fragen zu den bei uns im Haus eingesetzten Zutaten und möglichen allergenen Spuren sprechen Sie gerne unsere Mitarbeiter an.

