

Banket



Preisliste

Bankett

Banket



Sehr geehrter Gast!

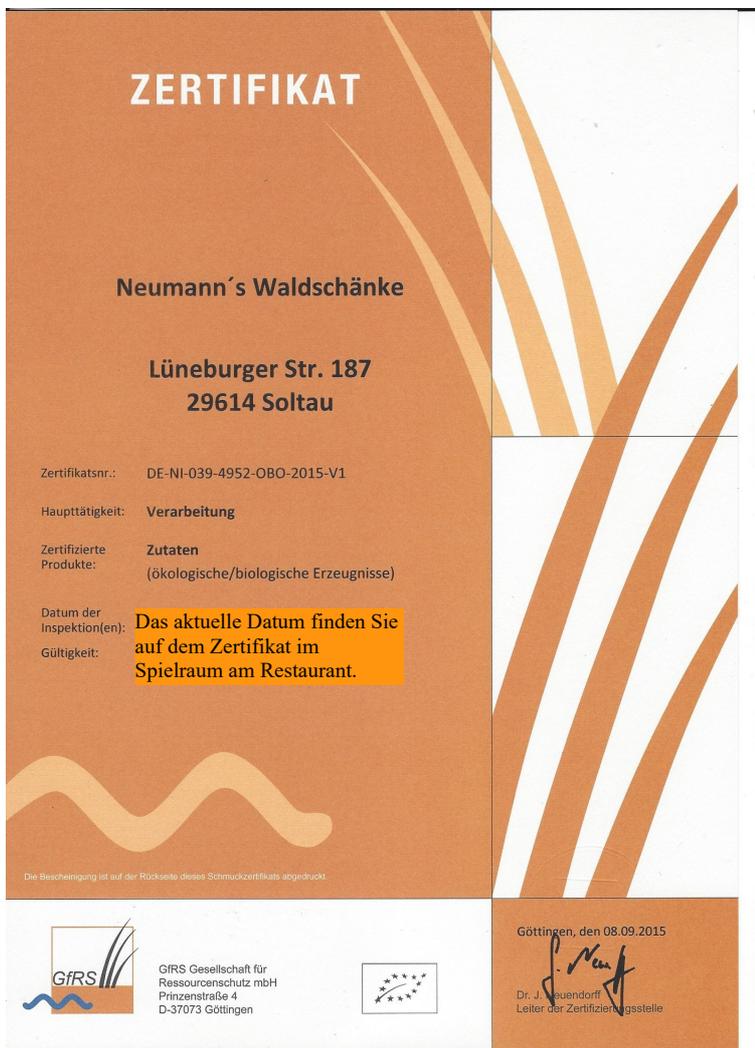
Unser Betrieb ist BIO Zertifiziert durch die Gesellschaft für
Ressourcenschutz mbH (GfRS Göttingen)

Wir verwenden einige Produkte in BIO Qualität in unserer Küche!

Diese sind in untereren Menüvorschlägen gekennzeichnet!

Prüfnummer DE - ÖKO - 039

Prüfnummer Neumann's Waldschänke DE-NI-039-4952-OBO



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können finden Sie auf der letzten Seite!

Banket



Empfangs Arrangements

Minihamburger Waldschänke ^{AC,G,JKF}

7,90

Minicheeseburger mit Babybel, eingelegten getrockneten Tomaten und Rucola ^{AC,G,JKF}

6,90€

Flammkuchen „Klassiker“ ^{AG}

10€

Vorspeisen

Galia Melone - Charantaise Melone rote und gelbe Wassermelone mit Katenschinken ^{1,5}

12€

Räucherfischsteller mit Forelle, Lachs und Gravedlachs - Scabsoße und Salatbouquette ^{D,J,G,H}

16€

Austempilze an Blattsalat - Balsamico Walnussdressing ^{H,J}

13,50€

Salatteller Bankett

BIO Karotten mit Orange - Gurkensalat mit weißem Balsamico und Dill - Blattsalte ^{H,J}

6,50€

Cocktail von Grönlandgarnelen mit Spargel in einer feinen CocktailsöÙe ^{D,B,J,C,G,A}

dazu reichen wir Baguette und Butter

18,00€

Edelfischterrine an Rucola - Grapefruitsalat mit gerösteten Pinienkernen ^{D,B,H}

20€

Gänseleberterrine an Wildkräutersalat mit Karottenvinaigrette

25€

Banket



Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola ^{G,J,H}
16,00€

Tafelspitzsülze mit Meerrettich an Salatbouquete ^{J,H}
16€

Fischpescaccio vom Zackenbarsch mariniert mit Olivenöl, Orangensaft und Creme Fraiche ^{D,G}
18€

Cäsar Salat knackiger Römersalat und Rucola gebratene Hähnchenbruststreifen Grana Padano ^G
15€

Empfehlungen

Variation I ^{C,D,G,1,5,B,N}

Roastbeef mit Remouladensoße - Carpaccio von der Roten Beete
Polenta mit Heideschinken Röllchen - Scampi auf Antipasti Turm
gebratene Jacobsmuschel auf feinem Paprikagemüse
Bufalla Mozzarella mit Strauchtomate und frischem Basilikum
20€

Variation II ^{G,D,C,B}

Ziegenkäse bebacken auf Beluga Linsen - Vitello Tonato - Carpaccio von der Roten Beete
Scampi gebraten - Bufalla Mozzarella mit Strauchtomate und frischem Basilikum
20€

kalt / warm ^{G,H,J,A,D,C}

Überbackener Ziegenkäse auf Balsamicolinsen 7,00€
gebratene Entenbruststreifen an Friseesalat 12€
Bruschetta Tomate 5€
Bruschetta Pesto 5€
Bruschetta Bärlauch (Saison) 6,50€
gebratener grüner Spargel mit Cherrytomaten 11€
Carpaccio vom Rinderfilet 13€
Vitello Tonato 11€
Kichererbsen mit getrockneten Tomaten und Feta 7,00€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 05.03.2022

Banket



Vorspeisen

warm/kalt B,D,H,J,G,C,N

Argentinische Rotgarnelen an Blattsalaten Himbeerdressing

18,00€

Pochiertes Lachsfilet an Blattsalaten - grüne Soße

15€

Lachstatar an Kartoffelrösti - Creme Fraiche

14€

Gebratene Jakobsmuscheln auf BIO Paprikagemüse - Salatbouquette

24€

Salat mit Geflügel an unserer Blattsalatmischung

15€

Warmes Rehrückenfilet gebraten an BIO Wildkräutersalat - Himbeerdressing

25€

Vorspeise warm

Pasta A,C

Frische Pasta mit Sommertrüffel als Vorspeisenportion

24€

Suppen

Empfehlung

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen ^G

9,90€

Saisonal - Kürbiscremesuppe vom Hokaidokürbis ^{G,H}
mit Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer und Kürbiskernöl

6,90€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 05.03.2022

Banket



Suppen B,G, I,D, G,C, A

Saisonal - Bärlauchcremesuppe mit Flusskrebse

9,90€

ohne Flusskrebse 6,90€

Saisonal - Pfifferlingrahmsuppe

9,90€

Steinpilzconsomé

10€

Maritime Fischsuppe

15€

Hummerrahmsuppe verfeinert mit Cognac - Hummerfleisch als Einlage

22€

Klassiker

Hochzeitssuppe

7,50€

Gulaschsuppe

9,90€

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben

11€

Tomatencremesuppe

6,50€

Champignoncremesuppe

6,50€

Saisonal - Spargel Schaumsüppchen

8€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 05.03.2022

Banket



Suppen ^G

Brunnenkresse Schaumsüppchen

9,90€

Zwischengerichte ^{A, C, D}

Gefüllte Wachtelbrust gebraten auf buntem Linsengemüse - Ravioli

24€

Seeteufel und Red Snapper auf Mangold an Safransoße - Wildreis

26€

Menü Waldschänke I ^{A,C,G,J,I}

Hirschkalbsbraten aus der Keule - Schweinefilet in der Senfkruste

Dauphinekartoffeln - Apfelrotkohl - Bohnenbündchen - Salzkartoffeln

Williamsbirne mit Preiselbeeren - frische gebratene Champignons

29€

Menü Waldschänke II ^{D,J,C,G,A,I}

Lachsfilet auf Gemüsebett an Pommerysenfsoße - Hirschkalbsbraten aus der Keule

Dauphinekartoffeln- Apfelrotkohl - Bohnenbündchen - Butterreis

Williamsbirne mit Preiselbeeren - frische gebratene Champignons

29€

Menü Waldschänke III ^{J,I}

Rinderrouladen mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

23€

Menü Waldschänke IV ^{J,C,G,A,I}

Hähnchenmedaillons - Rinderbraten oder Schweinebraten mit entsprechenden Soßen,

Gemüseauswahl - Salzkartoffeln, Dauphinekartoffeln - frische gebratene Champignons

23€

Banket



Wild - Hauptgänge D,B,J,C,G,A

Hirschrückensteaks auf gestovtem Wirsing in Rahm - Birnen Zwiebeltörtchen - Macairekartoffeln
Apfel Rotkraut - Cranberrie Chutney
39€

Wild - Hauptgänge D,B,J,C,G,A

Rehrücken serviert auf einer Platte - Pommes Williams - Rotweinsbirne mit Preiselbeeren
Bohnenbündchen - Apfelrotkohl - Navetten - Karottenstifte
45€

Heidschnuckenbraten D,B,J,C,G,A

aus der Keule gebraten - Pommes Dauphine - Apfelrotkohl - Bohnenbündchen, oder
Gemüseauswahl - Salzkartoffeln - fische gebratene Champignons - Williamsbirne mit Preiselbeeren
35€

Gänse C,G,A

tranchiert gefüllt mit Äpfel, Rosinen und Beifuß - Rotkohl - Rosenkohl - Kartoffelklöße - Salzkartoffeln
32€

Fischmenü D,B,J,C,G,A,H,I

Vorspeise

Riesengarnelen an rotem und grünem Feldsalat - Kürbis dressing

Suppe

Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Hauptgang

Rotes Meerbarbenfilet auf Kartoffel - Selleriepüree - tounierte Gemüse - Schittlauchsoße

Dessertüberraschung

65€

Banket



Hauptgänge

Seezungenröllchen D,B,G,A

mit Garnele und Zander gefüllt auf Hummerrahmsauce mit Cognac verfeinert - Blattspinat - Langkorn - Wildreis
49€

Seeteufelmedaillons D,B,G,A,C,H,J

mit Brioche-Kräuterkruste auf Paprikaschaum und Taglierini
Salatherzen mit Balsamico-Walnussdressing
48€

Surf und Turf B

Hummer und Rinderfilet an Blattsalaten - Himbeerdressing
75€

Grünkohl satt A

Grünkohl - Kassler - Rauchende - Kohlwurst
21€

Rindergulasch "Ungarisch" A,C

mit Butternudeln und Bohnensalat oder Mischgemüse
19€

Rinderfilet Wellington A,C,G

mit frischem Marktgemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin
180g Filet pro Person
45 €

Kalbsrückensteak G,H,J

mit Tomate, Basilikum und Buffalo - Mozzarellakäse überbacken, Kartoffelgratin und buntem Salatteller
45€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 05.03.2022

Banket



Hauptgänge

Perhuhnbrust im Wirsingblatt ^G

auf Estragonsoße mit Gemüse der Saison und Kartoffelstampf

Tellergericht (ab 15 Personen)

32 €

Lachs im Blätterteigmantel ^{D,A,C}

mit frischem Blattspinat und Vollkornreis

33 €

Poulardenbrust „Florentiner Art“ ^G

mit Blattspinat gefüllt auf Sauce Provençale mit hausgemachtem Kartoffelgratin frisches

Marktgemüse

(ab 15 Personen)

25€

Lammcarre mit Kräuterkruste ^G

auf einer leichten Zwiebelsoße mit Kenia -Bohnen und Kartoffelgratin

42 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten ^{D,G}

Champagnerkraut und Sahnepüree

32€

Schweinefiletmedaillons „Milanese“ ^{G,C}

in Käse Eihülle gebraten mit Basilikum -Tomatensoße und Gemüsenudeln

29 €

Banket



Buffets

Buffet Mediterran I G,A,I,C,H,J,D,1,5,9

warm

Hochzeitssuppe am Tisch serviert

7,50€

kalt

Salatbuffet mit unserer Blattsalatmischung, Karotten, Gurken, Tomaten, Sprossen, Sylter Dressing und Balsamico - Walnussdressing

warm

Hähnchenbrust „Caprese“ auf fruchtiger Tomatensoße, hausgemachtem Kartoffelgratin, pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit Pommerysenfsoße, Butterreis

kalt

Vitello Tonato, Melone mit Parmaschinken, Roastbeef mit Remouladensoße, Tomate
Mozzarellakäsespieße, Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Oliven und getrockneten eingelegten Tomaten und italienischer oder französischer Käseauswahl

kleine Brötchenauswahl, Schwarzbrot und Butter

29,00€

Dessert

Neumanns frischer Obstsalat und

hausgemachtes Mousse au chocolate

Beste Zartbitterkuvertüre nur mit Sahne, Rum und Ei

7,50€

Banket



Buffet Mediterran II A,H,J,1,5,9,D,B,C,I

warm

Minestrone am Tisch serviert

6,50€

kalt

Bruschetta Tomate und Pesto Genovese

Unsere Blattsalzmischung mit Balsamico-Walnussdressing

Melone Parmaschinken, Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Oliven und getrockneten eingelegten

Tomaten, Tomate Mozzarellakäsespieße, Vitello Tonato, gefüllte Riesenchampignons (vegetarisch)

Scampis in Knoblauch gebraten auf Melone, Chiabatta und Butter

warm

Schweinefiletmedaillons gebraten auf Barolosauce - Hähnchenbrust „Caprese“ auf fruchtiger

Tomatensauce, hausgemachtem Kartoffelgratin, pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit

Pommerysauce, Butterreis, Penne

32,00€

Dessert

Tiramisu - Neumanns frischer Obstsalat

7,50€

Buffet Mediteran III A,H,J,1,5,9,D,B,C,I

warm

Schweinefilet in Gorgonzolasauce - Hähnchenbrust "Caprese"

Tagliatelle Spinat - Kartoffelgratin - Brokkoligemüse - Lachsfilet auf Gemüsebett mit

Pommerysauce - Spampispieße mit Sauce Rouille

kalt:

Bruschetta Tomate und Pesto Genovese

Unsere Blattsalzmischung mit Balsamico Walnussdressing, Melone mit Parmaschinken, Antipasti mit

eingelegten getrockneten Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika - Tomate Mozzarellaspießchen

Vitello Tonato, gefüllte Riesenchampignons(vegetarisch) - Chiabatta und Butter Scampis in

Knoblauch gebraten auf Melone

Dessert:

Eispyramide mit frischem Obstsalat am Tisch serviert mit Wunderkerzen und Sahne

38€ pro Person

EXTRA + Scaloppine Saltimbocca 7,90€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 05.03.2022

Alternative warme Gerichte im Austausch mediteranes Buffet: A,C,G,1,5

Ossobuco Milanese - geschmorte Kalbshaxe Mailänder Art

Ratatouille - Paprika - Zucchini - Auberginen und Tomatengemüse

Costine di Maiale con Ceci - Spare - Rips mit Kichererbsen

Lasagne - geschichtete Nudelblätter mit Hackfleischfüllung

Finocchi Gratinati - Gratiniertes Fenchel

Scalopini Salimboca - Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken

Gnocchi - Nudelteig mit Kartoffelmasse

Alternative kalte Gerichte im Austausch:

Melanzane a Peperoni Ripieni - Gefüllte Paprikaschoten und Auberginen

Insalata di Finocchio - Fenchelsalat

Insalata di Carote e Coriandolo - Möhrensalat mit Koriander

Insalata di Fagioli - Bohnensalat

Spargel satt C,I,1,5,G,A,D

Spargel mit Salzkartoffeln, frische von Hand aufgeschlagene Hollandaise, zerlassener Butter,
Schinken, Schnitzel

35€

mit gebratenem Lachsfilet 38€

mit Schweinefilet 38€

Buffet Entenbrust A,I

Barbarie - Entenbrust kross aus dem Ofen

Orangensoße - Apfelrotkohl - Rosenkohl - Kartoffelklöße - Bratapfel mit Marzipan

29€

Buffet Rotwild A,C,I

Hirschkalbsbraten aus der Keule - Dauphinekartoffeln - Bohnenbündchen - Williamsbirne mit
Preiselbeeren

32€

Banket



Buffet Schnitzel A,C,I,H,J

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce - Zigeunersauce

Pommes Frites - Bratkartoffeln - Salatbuffet

22€

Buffet Grünkohl und Schnitzel A,C,I,H,J

Grünkohl - Kassler - Rauchende - Kohlwurst

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce - Zigeunersauce

Pommes Frites - Bratkartoffeln - Salatbuffet

23€

Waldschänken Buffet A,C,I,H,J,G,D,1,5,b,9

Suppe am Tisch serviert

Hochzeitssuppe

kalt

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Heideforellenfilets,

Melone mit Schinken - Roastbeefplatte - Wildpterrine mit Sauce Cumberland

Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, kleine Frikadellen

Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,

Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sonnenblumenkernen überbacken,

Rettichsalat - frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,

Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen, Schwarzbrot,

Party Brötchen und Butter

Dessert

Mousse au Chocolate - Obstsalat Neumanns Waldschänke

39€ pro Person / Ab 25 Personen

Buffets

Hausmacher Art A,C,I,H,J

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett, Frikadellen, Käseauswahl,
Teweler Hausmacher Wurstplatte, Brot, Brötchen und Butter
23€ pro Person / Ab 25 Personen

Rustikales Buffet A,J,I,C,G,D,1,5

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett - Frikadellen -
Zarte Hähnchenschenkel, Nudelsalat - Wurstsalat, Räucherfischplatte mit
Heideforellen, Räucherlachs, Kasseler kalt - Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Frische Blattsalate - Eierplatte mit Sardellenfilets, Melone mit Heidekatenschinken
Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt - Bratheringe, Hausgemachtes Sauerfleisch -
Matjes Hausfrauen Art, Brot - und Brötchenauswahl - Käseauswahl - Butter
26€ pro Person / Ab 25 Personen

Bayrisches Büffet A,G,I,C

Radisalat (Rettichsalat), Brezn (Brezeln), bayrischer Wurstsalat, Blattsalatmischung mit
Dressing, Weißwurst mit süßem Senf, Leberkäse, kleine Haxn, Nürnberger
Rostbratwürstchen, Senf, warmer Speckkartoffelsalat,
Schupfnudeln, Sauerkraut
Rote Grütze mit Vanillesoße
28€ pro Person / Ab 25 Personen

Brunch A.G.C.1.5.J.D.I

Frische Brötchen und Brotauswahl, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Obstsalat, Quark, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Rührei, Speck, kleine Würstchen, gekochte Eier, Säfte, Milch, Müsli, Cornflakes, Joghurt, Kaffee und Tee

Senfkräuterbraten - Kartoffelgratin - Gemüseauswahl
Lachsfilet auf Gemüsebett - Pommerysenfsoße - Reis

24€

Frühstücksbuffet A.G.C.1.5.D

Frische Brötchen und Brotauswahl, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Obstsalat, Quark, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Rührei, Speck, kleine Würstchen, gekochte Eier, Säfte, Milch, Müsli, Cornflakes, Joghurt, Kaffee und Tee

15€

mit Räucherlachs

16€

Banket



Dessert A, G, C, H

Crème Brûlée 8€

Schokoladensoufflée mit frischen Früchten 11€

Erdbeer- Mascapone Creme 8€

Bayrisch Creme Zitrone 8€

Schokoladenbrunnen mit Obstspießen 14€

Welfenspeise mit Mandeln 7 €

Schwarzwälder-Kirschcreme 7 €

Grießpudding mit Schattenmorellen 7 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße 7 €

Frischer Obstsalat 9 €

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne 12€

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 7 €

Orangencreme von frischen Orangen 8 €

Bayrisch Creme mit pürierten Erdbeeren 8 €

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen 7 €

Vanilleeis mit heißen Erdbeeren 8 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,50€

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (Saison) 9,90 €

Preisänderungen vorbehalten

Stand 05.03.2022

Banket



Dessert A, G, C, H

Mousse au chocolaté von dunkler Schokolade 9 €

Apfelbeignets mit Vanillesoße 11 €

Weihnachten:

Amaretto - Zimtcreme 8,50 €

Pflaumen in Rotwein - Zimtsoße mit Vanilleeis 7,90 €

Dessertteller nach Art des Hauses 15 €

Kaffee und Kuchen A, G, C, H

Torten

Eierlikörtorte, Schneewittchenkuchen, Frankfurter Kranz, Buchweizentorte,

Stachelbeer - Baisertorte, Nusstorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Käsesahnetorte oder Moccatorte

52 €

Apfelkuchen, Pflaumenkuchen und Obstkuchen

je Stück/Person 3,90€

Sahne 0,50€/Person

Gedeckter Apfelkuchen mit Sahne, 1 St. Butterkuchen Kaffee satt

13 €

1 Stück Torte, Butterkuchen und Kaffee satt

14 €

1 Stück Torte und Apfelkuchen mit Sahne und Kaffee satt

14 €

Banket



Kaffee und Kuchengeschirr

Bringen Sie Ihren Kuchen mit, berechnen wir 5 € pro Person Servicepauschale

Canapés A, 1, 5, C, D, B, G

Käse, gekochter Schinken, Mettwurst, Putenbrust oder Mett
Räucherlachs, Räucherforelle, Büsumer Krabben, Roastbeef
3,50 €

Feines BBQ G, A, C

Grillen auf unserer Terrasse ab 40 Personen

vegetarisch: Zucchinihäkchen gefüllt mit Schafskäse

Chiabattaspieße mit Cherrytomaten mariniert

Polenta mit Avokadodipp

Kartoffelspieße mit Sour Creme - Süßkartoffeln gegrillt

Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella und Rucola

Ajoli - Krautsalat - Salatbuffet - Brot - Butter - Kräuterbutter

Feldsalat mit Granatapfel - Orangenfilets und Gran Pandano

Dorschfilet in der Räucherhaut

Rumpsteaks - Thüringer Bratwurst - Krakauer - Nackensteaks Texas

verschiedene Soßen

Smoker - Cheving Dishes

39€/Person

Banket



Getränke

Empfangspauschale L, A, 1, 5

Sekt Geldermann Hausmarke Neumanns Waldschänke mit geeisten Himbeeren,
Orangensaft, König Pilsener vom Fass und Flammkuchen
Pro Person 13,00€

alternativ mit Hugo
pro Person 14€

Getränkepauschale I

Weine zum Essen

Weißwein: Pinot Grigio Italien (trocken) ^L

Rotwein: Domfelder Pfalz (halbtrocken) ^L

Weitere Getränke L, 4, 7, 10, 3, 6, 8

König Pilsener vom Fass, Alsterwasser, Weizenbier Benediktiner Weizenbier, Alkoholfreie Getränke,
ab 18.00 Uhr den ganzen Abend: Kaffee und Sekt
45€ pro Person

Getränkepauschale 2 L, 4, 7, 10, 3, 6, 8

Weine zum Essen

Weißwein: Pinot Grigio Italien (trocken)

Rotwein: Domfelder Pfalz (halbtrocken)

Weitere Getränke L, 4, 7, 10, 3, 6, 8

König Pilsener vom Fass, Alsterwasser, Benediktiner Weizenbier, Alkoholfreie Getränke,
Waldmeister, Roten Schwarze Johannisbeere, Weinbrand, Korn, Ramazotti
ab 18.00 Uhr den ganzen Abend: Kaffee und Sekt
49€ pro Person

Banket



Getränkepauschale 3 L,4,7,10,3,6,8

Weine zum Essen

Weißwein: Riesling (trocken)

Rotwein: Merlot (trocken)

Weißherbst halbtrocken

Weitere Getränke L,4,7,10,3,6,8

König Pilsener vom Fass, Benediktiner Weizenbier, Alkoholfreie Getränke, Weinbrand, Korn, Ramazotti, Grappa, Aquavit, Fernet Barca, Obstler, Jägermeister, Sambuca, Bacardi, Ballentines, Wodka, Energydrink

59€ pro Person

Die Getränkepauschalen gelten für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden!

Danach berechnen wir, pro für die Feier angemeldete Person € 1,50 je angefangene ½ Stunde, jedoch mindestens € 100,00 pro Stunde.

Für den Ausklang von einer ½ Stunde findet keine Berechnung statt!

Simulierter Ablauf Getränkepauschalen

Start

Empfangspauschale 18 -19 Uhr

Getränkepauschale (1,2 oder3)

19 -3 Uhr

danach siehe oben

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶,
Hybridstämme⁷)
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶,
Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
M= Lupinen
N= Weichtiere