











Aperitifs

KUGO Kartoffelhaus spezial Hugo ⁽⁸⁾	0,2l	7,10 €
Lillet Wildberry ^(1, 8, l)	0,2l	7,10 €
Riesling Sekt	0,1l	4,40 €
Prosecco Frizzante	0,1l	4,40 €
Kir Royal	0,1l	6,50 €
Sherry dry, medium, cream ^(1, l)	5 cl	5,40 €
Portwein Noval Tawny Port ^(1, l)	5 cl	5,50 €
Martini extra dry, bianco, rosso ^(l)	5 cl	5,70 €
Campari - Orange ^(1, 8)	4 cl	6,70 €
Pernod auf Eis ⁽¹⁾	2 cl	4,90 €

Suppen

 Kartoffel - Lauchcremesuppe ^(18, g, l) mit frischen Kräutern	6,90 €
 Cremsuppe von Strauchtomaten ^(a, i, l) mit Knoblauchcroutons	6,90 €
Tagessuppe Bitte fragen Sie unser Service – Personal !	6,90 €






Vorspeisen

 Gebackener Fetakäse (original griechisch) ^(18, g) mit Zwiebelringen, Thymian, Oliven und Peperoni	9,80 €
 Frische Champignonpfanne ^(18, g)  möglich In Butter geschwenkt, mit Lauch, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern	9,50 €
 „La Venezia“ ^(18, 3, g)  möglich Gemüse angeschwenkt in Olivenöl mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Mozzarella	10,30 €
 „Caprese“ ^(18, 3, g, h) Tomaten und Mozzarella mariniert mit Kräuterpesto und frischem Basilikum	9,70 €
Carpaccio vom Rind ^(1, 6, l) mit marinierten Champignons, Limonensaft und Knoblauch-Oivenöl - zusätzlich mit frischem Grana Padano ^(1, 18, 3, 6, g, l)	10,90 € 12,50 €
 Gemischte Antipastiplatte ^(1, 18, 6, g, l)  möglich mit griechischem Feta, Auberginen, Artischocken, Zucchini, Oliven, Champignons und Paprika in Knoblauch-Olivenöl	10,90 €

Zu den Suppen und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette ^(a) !



Kleine Gäste

- | | | |
|---|---|---------------|
|  | Bugs Bunny-Salat (1, 18, 8, g)  möglich | 5,30 € |
| | Knackiger Blattsalat an Joghurtdressing | |
|  | “Pumuckel” (18, 6, c, g, j)  möglich | 3,90 € |
| | Pommes frites mit Ketchup und Majonaise | |
| | “Seepferdchen” (a) | 6,50 € |
| | Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup | |
| | “Biene Maja” (a, i, l) | 5,30 € |
| | Spaghetti mit Tomatensauce | |
| | “Biene Willi” (a, i, l) | 5,80 € |
| | Spaghetti mit Bolognesesauce | |
|  | “Jim Knopf” (10, 3, 6, a, c) | 5,30 € |
| | 1 Kartoffelpuffer mit Apfelmus | |
| | “Harry Potter” (10, 6, a, c) | 7,90 € |
| | kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup | |
| | “Pippi Langstrumpf” (18, a, g) | 7,90 € |
| | kleines Hähnchensteak mit Kroketten und feinen Karotten | |
| | “Donald Duck“ (17, 6, a, c, f, i) | 7,90 € |
| | Hähnchennuggets mit Pommes frites und Ketchup | |
| | „Räuber-Teller“ | 0,00 € |
| | damit die Kleinen bei den Großen „räubern“ können | |



Kindergerichte bis 12 Jahre!



vegan






pikant



vegetarisch

V2024.11

Salate frisch vom Markt

	Kleiner gemischter Salat knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika	5,90 €
	Großer gemischter Salat knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika	10,40 €
	Salat „Florida“ (1, 18, 8, g)  möglich knackiger gemischter Salat mit Mango, Orange, Kiwi, Apfel, Weintrauben an Joghurtdressing	14,90 €
	„Chef Salat“ (18, 3, 5, 6, c, g) gemischter Salat mit gekochtem Schinken, Käse, Zwiebeln und Ei	13,90 €
	„Hirtensalat“ (18, g)  möglich gemischter Salat mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und original griechischem Fetakäse	14,20 €
	„Norweger Salat“ (18, 3, 6, b, c, d, g, j, l) gemischter Salat mit Shrimps und gebeiztem Lachs, an Honig – Senfsauce	15,60 €
	„Salat Pute“ (17, 18, 8, a, f, g, k) gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen in Sahnesauce und gerösteten Sesamkernen	15,40 €
	„Salat Ente“ (weibliche Barbarie-Entenbrust besonders zart) gemischter Salat mit rosa gebratener Entenbrust	16,90 €
	<i>FitnessFirst</i> Teller (1, 18, 8, g) gemischter Salat mit frischen Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen an Joghurt-Dressing, ca. 600 kcal	14,90 €

Sie können zwischen folgenden Dressings wählen:

Essig-Öl (j, l) Joghurt (1, 18, 8, g) Cocktail (18, 6, c, g, j) Himbeervinaigrette oder Orange-Balsamico (1, 6, 8, j, l)

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette ^(a)!



Vegane Hauptgerichte

- 

Ungarische Chili – Kartoffelpfanne (17, f, i, j, l)
 Kartoffeln, Sojagranulat, Zwiebeln, Lauch, Paprika, Chili,
 Tomaten und Tomatensauce

13,20 €
- 

Wok - Pfanne (17, 6, a, f, i, j, k, l)
 mit gebratenen Hartweizenstreifen, Zwiebeln, Lauch, Karottenstreifen,
 bunten Paprika, Champignons, Kokosmilch, Teriakisaucе dazu Basmatireis

17,50 €
- 

Gemüsebratling (a, i, j)
 auf Gemüsebeet mit Sauce aus Sojacreme dazu Süßkartoffelpommes

16,90 €
- 

Königsberger Soja - Klopse (17, a, f, i, j, l)
 in Cremesauce mit Kapern, Salzkartoffeln
 und einem kleinen gemischten Salat (j)

15,50 €
- 

Sojastreifen wie Filet (17, f, h)
 in Kräutersauce mit Zwiebeln, frischen Champignons, Mandelbroccoli
 und Kartoffelrösti

18,70 €
- 

Kartoffelauflauf (1, a, i, j)
 mit Champignons, Zwiebeln, Hartweizenstreifen in Kräutersauce
 mit pflanzlicher Käsealternative überbacken

13,90 €
- 

mediterrane Nudeln (3, 6, 7, a, l)
 Rigatoni mit grünen Paprika, frischen und getrockneten Tomaten,
 Zwiebeln und Chili in Olivenöl geschwenkt

13,50 €
- 

glutenfreie Lasagne (1, 17, f, i, l)
 mit Nudelplatten aus Maismehl, Sojagranulat, Tomatensauce
 mit pflanzlicher Käsealternative überbacken

15,30 €
- 

glutenfreier Apfelpudding

6,90 €





Liebe Gäste,
beginnen Sie den Tag mit einem schmackhaften Frühstück in Ihrem Kartoffelhaus. Lassen Sie sich verwöhnen mit unserem

**opulenten Frühstück
von Montag bis Samstag
von 9.30 – 12.00 Uhr**

**Donnerstag-Freitag zum Preis von nur 15,90 €/Person, Samstag 16,50 €/Person
Kinder bis zum vollendeten 13. Lebensjahr nur 7,90 €**

- einem Glas Sekt oder Orangensaft
- ofenfrischen Backwaren (Croissants, Toast, Baguette, verschiedenen Brot- und Brötchensorten etc.)
- Rührei, Spiegelei, saftiger Bacon, gekochten Eier, Pancakes
- hausgemachten Frikadellen, kleinen Würstchen, geschmorten Zwiebeln und Pilzen, überbackenen Tomaten, Bratkartoffeln
- Cerealien, Marmeladen, Honig etc.
- einer großen Auswahl von Käse- und Aufschnittvariationen: Schinken, Schweinebraten, etc.
- Fischauswahl
- hausgemachten Antipasti, Caprese
- Joghurt, Quark, Grießbrei, frischem Obstsalat, Donuts, u.v.m.

..... oder besuchen Sie uns sonntags!

**Jeden Sonntag und Feiertag*
von 10.00 Uhr – 14.30 Uhr „Schlemmer-Brunch“**

zum Preis von nur 26,90 €/Person

Kinder bis zum vollendeten 13. Lebensjahr zahlen nur 1,90 €* pro Lebensjahr.

Neben unserem großen Frühstücksbuffet mit leckeren Cerealien, Marmeladen, verschiedenen Käse- und Aufschnittvariationen, mit Spezialitäten rund ums Ei (Rührei, Spiegelei, Bacon) und ofenfrischen Backwaren erwartet Sie eine Vielfalt von schmackhaften Fleisch- und Fischgerichten sowie vegetarischen Speisen mit den dazugehörigen Beilagen, die unser Küchenteam je nach Saison speziell für Sie zu jedem Sonntag neu kreiert.

Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit gartenfrischen Salaten, mit schmackhafter, hausgemachter Antipasti oder genießen Sie unsere Tagessuppe der Saison.

Den krönenden Abschluss bildet unser Dessertbuffet mit vielen nationalen und internationalen Leckereien.

***Änderungen vorbehalten, bitte halten Sie Rücksprache**



vegan





pikant



vegetarisch

V2024.11

Hauptgerichte

	Bratkartoffeln mit Spiegelei (18, 3, 6, c, g)	9,80 €
	frische Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier	
	Bratkartoffeln mit Spiegelei vegetarisch (18, c, g)	9,20 €
	frische Bratkartoffeln ohne Schinkenspeck mit Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier	
	frische Kartoffelgnocchi (Kartoffelnudeln) (18, 3, 6, a, c, g, l)	13,90 €
	mit Broccoli, frischen Tomaten und Champignons, in Tomaten- Frischkäsesauce	
	Hausgemachte Kartoffelpuffer (3, 6, a, c)	
	mit Apfelmus (10, 6) oder Kräuter - Knoblauchquark (18, g)	12,90 €
	mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kräutern (18, g)	13,80 €
	mit gebeiztem Gravedlachs an Dill - Senfsauce (18, 3, 6, c, g, j, l)	15,50 €
	Ofenkartoffel, gefüllt	
	mit Kräuter - Knoblauch - Quark (18, g)	8,90 €
	mit Rahmspinat und Tomaten, überbacken mit griech. Fetakäse (18, 3, g, l)	12,90 €
	mit Shrimps und Lauch in Kräuter - Sahnesauce (18, b, g)	14,50 €
	mit Putenbruststreifen, frischem Gemüse und Frischkäse-Sahnesauce (18, 3, g, l)	14,20 €
	“Kartoffelburger” (1, 18, 3, 6, a, c, g, j)	15,90 €
	saftiges Rinderhacksteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Cocktailsauce zwischen zwei Kartoffelpuffern und Pommes Frites	
	“Geflügelburger” (1, 3, 6, a, c, l)	15,90 €
	zartes Putensteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Currysauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten	
	“Barbecue Burger” (1, 10, 18, 3, 6, 7, a, c, g, j)	16,50 €
	mit Rinderhack, Bacon, rote Zwiebeln, Salat, Tomate und Barbecuesauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Pommes und Kräuterquark	
	“Veggie - Burger” (18, 3, 6, a, c, g)	16,20 €
	original griechischer Schafskäse mit roten Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Kräuterquark zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten	
	Geschnetzeltes von der Putenbrust (18, g, l)	16,70 €
	mit grüner Paprika, Zwiebeln, Lauch, Chili in Paprika - Sahnesauce, dazu Basmatireis	












Hauptgerichte

	„Tequila Hähnchen“ flambiert (6, a, i, l) mit roten Bohnen, Paprika, Mais und pikanter Salsasauce, dazu Kartoffelspalten	17,80 €
	„Bayerisches Schmankerl“ (18, 3, 6, 7, c, g, i, j, l) Leberkäse mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln, Salat	17,40 €
	Schnitzel „Hawaii“ (18, 3, 5, 6, a, c, g) paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Ananas überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren, Salat	18,90 €
	Schnitzel „Holsteiner Art“ (18, 6, a, c, g) paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln Spiegeleiern und Salat	18,90 €
	Schnitzel „Jäger Art“ (18, 6, a, c, g) paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Salat	18,90 €
	„Teufelsschnitzel“ (18, 6, a, c, g, l) paniertes Schweineschnitzel mit Paprika, Peperoni, grünem Pfeffer und Tomaten-Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat	18,90 €
Auf Wunsch alle Schnitzel auch mit Putenfleisch !		
	Geschnetzeltes Schweinefilet „Züricher Art“ (18, g) mit frischen Champignons in Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salat	20,90 €
	Schweinemedallions (1, 18, 6, a, g, l) mit Balsamicocreme, gebratenen Champignons und Zwiebeln, mit Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat	21,90 €
	Schweinemedallions „Provence“ (18, 3, 6, g, i, l) an Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	21,90 €
	Grillteller (18, g, i, j) drei verschiedene Steaks (Rind, Pute, Schwein) kleine Würstchen, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Saisongemüse	21,90 €
	Rosa gebratene weibliche Barbarie-Entenbrust (18, g, h, l) an Orangen-Pfeffersauce, dazu Mandel-Broccoli, Kartoffelgratin	23,90 €






Pasta-Spezialitäten

	Spaghetti mit Tomatensauce (a, i, l)	8,50 €
	Spaghetti Bolognese (a, i, l)	9,50 €
	„Spaghetti asiatisch“ (a)	14,90 €
	Spaghetti mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Lauch, Zitronengraspaste, Coriander, grünem Curry, frischen Kräutern, in Knoblauch-Olivenöl	
	Spaghetti „Del Mare Verde“ (a, b, d)  möglich ohne Shrimps	15,60 €
	Spaghetti, Shrimps, Auberginen-Tomatenconcasse und frischen Kräutern in Knoblauch-Olivenöl	
	Bandnudeln mit Black-Tiger Crevetten (18, a, b, c, d, g)	15,60 €
	dazu Shrimps, Zucchini, Zwiebeln gebraten in Chili-Knoblauch-Öl	
	„Cari Tera“ (18, a, g)  möglich ohne Feta	13,90 €
	Penne-Nudeln mit mediterranem Gemüse, Basilikum, Knoblauch, Kräutern und original griech. Fetakäse in Olivenöl geschwenkt	
	Pikanter Putentopf (18, a, g, i, l)	14,90 €
	Rigatoni mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Chilli, Knoblauch und frischem Basilikum in einer pikanten Tomaten-Sahnesauce	
	„Currynudeln“ (18, a, c, g, l)	14,50 €
	Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch in einer Curry-Sahnesauce	
	„Hähnchen-Broccoli“ (18, a, c, g, i, l)	14,90 €
	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Broccoliröschen in einer Kräuter-Tomaten-Sahnesauce	
	„Griechische Nudeln“ (18, a, g)	14,90 €
	Penne-Nudeln mit gebratenem Schweinefleisch, Fetakäse, Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Oregano in Olivenöl geschwenkt	
	Portion frisch geriebener Grana Padano (18, 3, g)	2,40 €

Die Pastagerichte werden mit frischem Knoblauch zubereitet.
Auf Wunsch auch ohne.



Pasta-Spezialitäten

- | | | |
|---|---|----------------|
| | Bandnudeln mit Meeresfrüchten (18, a, b, c, d, g, l, n)
mit Shrimps, Lachs, frischen Champignons,, Tomatenwürfeln
und Basilikum - Sahnesauce | 15,60 € |
|  | „Sizilianische Nudelpfanne“ (3, 6, 7, a, l)  möglich ohne Rindfleisch
Rigatoni mit gebratenen Rindfleischstreifen, grünen Paprika, frischen
und getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Chili in Olivenöl geschwenkt | 15,20 € |
| | Bandnudeln mit Lachsfilet – Stücken (18, a, c, d, g, l)
Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln in Sahnesauce | 15,60 € |
|  | frische Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung (17, 18, a, c, f, g, h, l)
in Gorgonzolasauce mit frischen Kräutern und gerösteten Mandeln | 14,50 € |

Die Pastagerichte werden mit frischem Knoblauch zubereitet.
Auf Wunsch auch ohne.

Gern bereiten wir Ihnen alle Pastagerichte **Aufpreis 2,90 €**
mit **glutenfreien Nudeln** (Penne) zu.


Wir weisen Sie darauf hin, dass sich hierdurch die Zubereitungszeit verlängern wird.

Aufläufe

- | | | |
|---|---|----------------|
| | Auflauf „Bologna“ (18, 3, a, g, i, l)
Rigatoni und feines Gemüse geschwenkt in Bolognese,
mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Käse | 14,90 € |
|  | Gemüse-Auflauf „Gärtnerin- Art“ (18, g, l)
mit Kartoffeln, Saisongemüse und Kräuter – Sahnesauce, überbacken mit Käse | 14,20 € |
|  | Auflauf „Capri-Art“ (18, 3, a, g, i, l)
Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Basilikum, Knoblauch
und Grana Padano, in Tomaten- Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella | 14,50 € |
| | Auflauf „Schweizer-Art“ (18, 6, g)
mit Kartoffeln, Geschnetzeltem vom Schwein, frischen Champignons
und Sahnesauce, überbacken mit Käse | 16,90 € |
| | Auflauf „Florenz“ (18, a, g, i, l)
Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und Broccoli
in Tomaten - Sahnesauce, überbacken mit Käse | 15,90 € |









Steaks

Lady-Putensteak (140g) (18, g)	14,50 €
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	
Lady-Schweinesteak (140g) (18, g)	14,50 €
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	
 Piratensteak (180g Pute oder Schwein) (a, i, l)	16,50 €
mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce und Kartoffelspalten	
Putensteak 200g (18, g)	10,90 €
Schweinesteak 200g (18, g)	9,90 €
Rumpsteak 200g (18, g)	19,50 €
Pfeffer-Rumpsteak 200g (18, 6, g, i, l)	20,90 €

zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter (18, g).

Bitte sprechen Sie mit dem Service-Personal, ob Sie Ihr Rump- oder Pfeffer-Steak
 englisch (blutig,) medium oder welldone (gut durch)
 gebraten haben möchten!

Stellen Sie Ihre Beilagen nach Wunsch zusammen:

 Pommes oder Krokette (a)	3,60 €
Ofenkartoffel (18, g) oder Bratkartoffeln (18, g)  möglich	3,60 €
frisch gebratene Zwiebeln (18, g)  möglich	2,80 €
frisches Saisongemüse (18, g)  möglich	3,50 €
 Beilagensalat (1, 6, 8, j, l)	3,90 €
frische Champignons (18, g)  möglich	3,90 €
Pfeffersauce (18, 6, g, i, l)	2,50 €
Champignonrahmsauce (18, g)	2,50 €

Diese Beilagen werden nur in Verbindung mit unserem Steakangebot gereicht.



Fisch & Meer

Gebeizter Gravedlachs (18, a, g, d)

- dazu Pellkartoffeln und Kräuterquark (18, d, g) 14,50 €
- dazu hausgemachte Kartoffelpuffer an Dill-Senfauce (18, 3, 6, a, c, d, g, j, l) 15,30 €

gebratenes Lachsfilet (17, 18, 6, a, d, f, g, i, j, k)

auf Lauchbeet, an einer Zitronengrassauce, dazu Kräuterkartoffeln 21,90 €

Störtebecker (18, b, d, g, l, n)

Lachswürfel, Shrimps, Garnelen, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in Tomaten-Basilikum-Sahnesauce überbacken mit Käse 21,90 €

gebratenes Zanderfilet (1, 18, a, d, g, j, l)

auf ZucchiniGemüse, an Weißwein-Kräutersauce, dazu Basmatireis oder Kräuterkartoffeln 23,90 €

Dessert

Vanilleeis (18, g)

- mit heißen Himbeeren und Sahne (17, 18, f, g, l) 6,50 €
- mit heißen Kirschen und Sahne (17, 18, f, g, l) 6,50 €
- mit heißer Schokolade und Sahne (10, 17, 18, f, g) 6,50 €

Mousse au Chocolate (10, 17, 18, 8, f, g, l)

mit Saisonfrüchten und Sahne, an Himbeersauce oder Vanillesauce 6,70 €

Tiramisu (hausgemacht) (14, 18, a, c, g)


6,90 €

Apfelstrudel (18, a, g)

- mit Vanillesauce (18, a, g) 5,50 €
- mit Vanilleeis und Sahne (17, 18, a, f, g) 5,90 €

Obstsalat (6)

- mit Sahne (17, 18, 6, f, g) 6,70 €
- mit Vanilleeis (18, 6, g) 6,90 €

 **glutenfreier Apfelpudding** 6,90 €

Verschiedene Eissorten oder Milchreisvariationen finden Sie auf den nächsten Seiten....



vegan



pikant



vegetarisch

V2024.11

warmer oder kalter Milchreis (18, g) mit....

Zucker und Zimt (18, g)	5,90 €
Zucker, Zimt und Apfelmus (10, 18, 6, g)	7,30 €
Apfelmus (10, 18, 6, g)	6,70 €
Kirschen und Vanillesauce (1, 10, 18, 3, g)	7,50 €
Vanilleeis, Schokosauce und Kirschen (1, 10, 18, 3, g)	8,90 €
warmer Himbeersauce und Vanilleeis (18, g, l)	8,90 €
warmer Himbeersauce (18, g, l)	6,40 €
frischem Obstsalat (18, 6, g)	8,70 €
frischem Obstsalat und Vanilleeis (18, 6, g)	10,00 €



vegan



pikant



vegetarisch

V2024.11

CARTE D'OR®

Schokolade ^{1, 18, g}

Bourbon Vanille ^{18, g}

Walnuss ^{18, g, h}

Erdbeere ^{18, g}

Banane ^{1, 18, g}

✓ **Kirsche vegan** ¹
Sorbet mit Kirschstückchen

✓ **Toffee vegan** ^{f, 1, 17}
Eis mit karamellgeschmack auf pflanzlicher Basis
mit karamelliger Sauce

✓ **Maracuja vegan**
Passionsfruchtsorbet mit kandierten Mangostückchen

je Kugel 2,40 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Umsatzsteuer.



allergene Stoffe:

- a. Glutenhaltiges
- b. Krebs- und Schalentiere
- c. Ei
- d. Fisch
- e. Erdnuss
- f. Soja
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Sulfite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1. Farbstoffe
- 2. geschwärzt
- 3. Konservierungstoffe
- 4. geschwefelt
- 5. Phosphate
- 6. mit Antioxydationsmittel
- 7. Geschmacksverstärker
- 8. gewachst
- 9. Süßungsmittel
- 10. mit Zuckerarten
- 11. Phenylalaninquelle
- 12. kann abführend wirken
- 13. chininhaltig
- 14. koffeinhaltig
- 15. Stärke
- 16. Eiklar
- 17. Sojaweiß
- 18. Milcheiweiß

