

Auftistung Zutaten und Allergene Speisen Event is coming home

Speisen	Zutaten	Allergene	Nährwertangaben pro 100 g/100 ml								
			Brennwert kJ/kcal	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Nettofüllmenge g/ml	
Frühstück											
Selbstgebackener Müsliriegel für die extra Portion Power	Haferflocken, Mandeln , Ahornsirup, Rosinen, Cranberry, Amaranth gepufft, Sonnenblumenkerne , Kokosöl, Haselnüsse , Apfelmus, Salz, Zimt, Vanille	Mandeln, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse	1924 kJ/370 kcal	14 g	1,4 g		53 g	38,5 g	7 g	0,1 g	60
Powerballs aus Früchten, Nüssen und Körnern	Aprikosen, Leinsamen, Walnüsse , Rubensirup, Hirse gepufft, Kürbiskerne, Wasser	Walnüsse	638 kJ/154 kcal	5,9 g	1,1 g		18,6 g	15,7 g	5,1 g	0,3 g	50
Veganer Wake Up Cake aus Schokolade und Kaffee	Weizenmehl , Zucker, Rapsöl, Schokoladenkuvertüre (Sojalecithine), Mandeln , Kakaopulver, Kaffee, Backpulver, Vanille, Kaffeelkör 2%, Salz	Weizenmehl, Sojalecithine, Mandeln	1295,6 kJ/316 kcal	15,0 g	1,0 g		42,0 g	26,0 g	4,0 g	0,2 g	150
Ofengeröstetes Knuspermüsl mit einem veganen Mandelpudding	Pudding: Kokosmilch, Zucker, Kartoffelstärke, Vanille, Salz Knuspermüsl: Dinkelflocken , Haferflocken, Mandeln , Agavendicksaft, Kokosöl, Gewürze	Dinkel, Mandeln	1534 kJ/370 kcal	27 g	3,3 g		24,7 g	9 g	5,1 g	0,2 g	200
Vorspeisen											
Knuspriges Roggenvollkornbrot mit veganer Pâté	Brot: Roggenvollkornmehl , 25% Sauerteig, Salz, Hefe Pâté: Räuchertofu (Soja), Kidneybohnen, Rapsöl, Zitronensaft, Zwiebel, Knoblauch, frischer Majoran, Salz, Gewürze	Roggenvollkornmehl, Räuchertofu (Soja)	2182,2 kJ/526,2 kcal	12,8 g	<0,5 g		122 g	2,5 g	18,4 g	2,4 g	90
Knuspriges Roggenvollkornbrot mit Honig-Möhre-Chili-Ingwer-Aufstrich	Brot: Roggenvollkornmehl , 25% Sauerteig, Salz, Hefe Pâté: Karotten, Zwiebel, Ingwer, Olivenöl, Honig, Knoblauch, Chili, Salz, Gewürze	Roggenvollkornmehl	1751,4 kJ/422,1 kcal	6,2 g	<0,5 g		69,9 g	9,6 g	21,0 g	2,3 g	90
„Unser Liebling“ – Omas Kartoffelsuppe	Kartoffel, Wasser, Karotten, Sellerie , Lauch, Sahne (Laktose), Salz, Majoran, Pfeffer	Sellerie, Laktose	391,3 kJ/94,5 kcal	7,7 g	1,1 g		4,7 g	2,3 g	1,1 g	0,9 g	200
Bratpfel-Suppe im Süße-Säure-Spiel mit einem Topping aus Stollencroûtons 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, Gerstenmalz essig, Wasser, Salz, Karamellzuckersirup, Sonfesaat , Gewürze (enthält Sellerie), Zitronenöl), Salz, Gewürze Topping: Stollencroûtons (Weizenmehl , Rosinen, Palmfett, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Rapsöl, 2% Orangenschale, 1,5% Zitronenschale, Feuchthaltemittel (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
Beef Tea – eine echte, kräftige und edel abgeschmeckte Rinderkraftbrühe mit zweierlei Aroma-Beutel für den individuellen Geschmack: anregend (Safran, Kardamom, Fleur de Sel, geröstete Kaffeebohnen) oder beruhigend (Lavendelblüte, getrocknete Tomaten, Basilikum, Knoblauch)	Rinderbrühe: Rinderknochen, Sellerie , Karotten, Lauch, Zwiebeln, Salz, Hühnerweiß , Gewürze Beutel: Kaffeebohnen, Kardamom, Salz, Safran, Tomaten, Lavendel, Knoblauch, Basilikum	Hühnerweiß	120 kJ/30 kcal	<0,4 g	<0,1 g		<0,5 g	<0,5 g	4,6 g	1,2 g	200
Antipasti-Salat aus gegrilltem, sonnengereiftem Gemüse und in Olivenöl geschwenkten Brotcroûtons	Salat: Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel, getrocknete Tomaten, Kichererbse, Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Knoblauch, Fleur de Sel, Tellicherry Pfeffer, Vollrohrzucker, weißer Balsamico (Sulfite), Zitrone, Olivenöl extra vergine, Worcester Soße (Brantweinessig, Zucker, Gerstenmalz essig, Wasser, Salz, Karamellzuckersirup, Sonfesaat , Gewürze (enthält Sellerie), Zitronenöl) Brotcroûtons: 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 , Weizeneiweiß , Methylbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)), Pinienerne, 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, Weizeneiweiß	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, Sultananen, 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, Kräuteressig, 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 gegüllter 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, Weißweinessig, 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
Japanisch inspirierter Salat mit auf der heißen Stahlplatte gegrilltem Asia-Gemüse, Shitake-Pilzen, Zwergerangen und grünem Pfeffer, dazu ein Cracker-Crunch aus Reiscracker, Nori, Wasabi-Nüssen, Curry-Zwiebel, rosa Beeren und bunten Blüten	Salat: Shitake, Paprika, Bambussprossen, Karotten, Zwiebeln, Sesam , Ingwer, Jod-Salz, geräucherte Chili, Ahornsirup, Limettensaft, Sesamol , helle Sojasoße , Kumquat, Orangensaft, grüner Pfeffer, Gelierzucker Crunch: Reiscracker (Klebreis 90%, Sojasauce (Soja , Weizen , Salz, Wasser), Würzmittel (Zucker, Dextrin, Salz, Chilipulver, Paprika), Wasser, Seetang), Wasabi-Nüsse (Erdnusskerne 44%, Stärke, pflanzliche Öle (Sonnenblumenöl, Rapsöl, Kokosnussöl), Reismehl, Zucker, Salz, Wasabipulver, Zwiebelpulver, modifizierte Stärke, Paniermehl (enthält Gluten), Dextrose, Hefeextrakt, Aroma, färbendes Lebensmittel Spirulina-Konzentrat, Säuerungsmittel E 330, Farbstoff E 111), netrocknate Seetangblätter, Curry-Zwiebel (Zwiebel), Palmöl, Weizenmehl, Speisesalz, Gewürze, rosa Beeren, Iroha	Sesam, Soja, Weizen, Erdnuss, Gluten	2347 kJ/563 kcal	27,3 g	10,1 g	64,7 g	13 g	10,8 g	2,8 g	220
Salat aus gebratenen Pfannenzilpen mit Petersilienwurzel und Ruccola, dazu als krönender Abschluss ein Topping aus in Olivenöl gerösteten Maisbrotwürfeln und Pinienkernen	Salat: Kräutersaflinge, Champignons, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Ruccola, Petersilie, heller Balsamicoessig, Zitrone, Olivenöl extra vergine, Fleur de Sel, Tellichery Pfeffer, Vollrohrzucker, Knoblauch, Pfeffer Topping: 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 , Weizenohweiß , Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)), Pinienkerne, Zitronenpfeffer (29% Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Meersalz, Dextrose, 7% Pfeffer grün, 5% Zitronenschalengranulat, Säuerungsmittel aus Citronensäure) 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 Croûtons: Curry-Zwiebel (Zwiebel, Palmöl, Weizenmehl , Speisesalz, Gewürze), Speck-Chips 30% (Schweinefleisch, Salz, Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Rauch)	Weizen, Sonnenblumenlecithine, Gerste, Soja	2103 kJ/504,8 kcal	32,1 g	3,6 g	44,1 g	6,1 g	13,7 g	2,2 g	220
Fruchtig-frische Apfel-Mango-Suppe mit Curry-Zwiebel-Croûtons 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 Croûtons: 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 Brezelcroûtons	Salat: Kartoffel, Zwiebeln, Senf , Gemüsebrühe (jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, 9,6% Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Blumenkohlpulver, Karotten), Palmöl, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Aroma, Kräuter, Stärke), Kräuteressig, 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										
Doppelte Portion Currywurst vom Eifeler Landmetzger mit legendärer, hausgemachter Currysauce	Bratwurst (Schweinefleisch 75%, Putenfleisch 5%, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Gewürze (enthält Senfmehl und Kräuter), Sojamehlweiß , Laktose , Dextrose, Würze, Säureregulator: E262, E331, Verdickungsmittel: E412, Stabilisator: E450, Säuerungsmittel: E330, Hefeextrakt, Aromen, essbare Hülle aus Rinderkollagen), Tomate, Tomatenketchup, Ahornsirup, Coca-Cola, Orangensaft, Worcester Soße (Branntweinessig, Zucker, Gerstenmalzessig , Wasser, Salz, Karamellzuckersirup, Senfsaat , Gewürze (enthält Sellerie), Zitronenöl, Salz, Zucker, Chili)	Senf, Soja, Laktose, Gerste, Sellerie	928 kJ/223 kcal	16,0 g	5,8 g	10,0 g	9,3 g	9,0 g	2,2 g	400
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, Sesamol , Rapsöl, Zitronenpfeffer (29% Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Maisgrieß, Dextrose, 7% Pfeffer grün, 5% Zitronenschalengranulat, Säuerungsmittel aus Citronensäure, Orangenschalengranulat, Gewürze, Zitronenöl, Zitronensaftpulver)	Weizenmehl, Hartweizengrieß, Weizenmehl, Sesamol	1940 kJ/465,8 kcal	26,7 g	3,9 g	42,6 g	5,3 g	11,2 g	1,8 g	475
Veganes Rote-Linsen-Curry aus Steckrübe, Rosenkohl, Möhren und Apfel-Granatapfel-Relish mit einem Topping aus Mandeln, Schwarzkümmel und Brotwürfeln	Curry: Karotten, Ruben, Rosenkohl, Rote Linsen, Kokosmilch, Granatapfelsaft, Apfel, Salz, gelbe Curry Paste, Gewürze Topping: Ciabatta (Weizenmehl , Wasser, Hartweizengrieß , Hefe, natives Olivenöl extra, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Backmittel (Dextrose, E472e, Weizenmehl , Rapsöl)), Säureregulator aus Natriumacetate, Kokosöl, Mandeln , Schwarzkümmel	Weizenmehl, Hartweizengrieß, Weizenmehl, Mandeln	1940 kJ/465,8 kcal	26,7 g	3,9 g	42,6 g	5,3 g	11,2 g	1,8 g	475
Indisches Gemüse-Curry mit Kokosmilch und einem Crunch-Topping aus Brotwürfeln, Erdnüssen und Schwarzkümmel	Curry: Kokosmilch, Kohlrabi, Möhren, Süßkartoffeln, Staudensellerie , Blumenkohl, Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch, Zitronengras, Koriandersamen, Galgant (rote Curry Paste), Salz, Gewürze Crunch: Ciabatta (Weizenmehl , Wasser, Hartweizengrieß , Hefe, natives Olivenöl extra, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Backmittel (Dextrose, E472e, Weizenmehl, Rapsöl), Säureregulator aus Natriumacetate), Kokosöl , Erdnuss , Schwarzkümmel	Sellerie, Weizen, Erdnuss	1953 kJ/469 kcal	27,4 g	4,4 g	49,2 g	6,0 g	10,5 g	2,0 g	475
Im eigenen Saft geschmortes Pulled Turkey, dazu als Beilage Spitzkohl und Pastinaken mit Karotten und Kartoffeln	Putenkeule gegart 40% EU, Karotten, Gewürze, Sellerie , Senfpulver , BBQ Soße (Tomatenmark, Branntweinessig, 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 Rotweinsud, 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

Wildschweinragout in Pfälzer Muskateller geschmort mit Preiselbeeren, dazu als Beilage selbstgemachte Brezenknödel aus echten Bäckerbrenz	Wildschwein gegart 40%, Karotten, Wasser, Sellerie , Zwiebeln, Preiselbeeren, Rapsöl, Tomatenmark, Rotwein (Sulfite), Salz, Gewürze, Laugenbrezel (Weizenmehl), Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Weizenkleber , Gerstenmalzmehl , Acerolasaf, Enzyme Amylase, Säureregulator Natriumhydroxid), Milch (Laktose), Zwiebeln, Eier , Salz, Gewürze, Kräuter	Sellerie, Sulfite, Weizenmehl, Weizenkleber, Gerste, Laktose, Eier	1482 kJ/353 kcal	12,8 g	5,4 g	42,5 g	5,2 g	16,9 g	2,7 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
„Veganes Held“ – Eintopf aus buntem, regionalem Gemüse wie Kartoffeln, Möhren und Sellerie	Limso, Kartoffel, Möhren, Sellerie , Zwiebel, Liebstöckel, Apfelessig, Rübenkraut, Salz, Gewürze	Sellerie	418 kJ/100 kcal	2,9	1,1	11,9	2,2	4,6	1,1	400
Fein nuanciertes Pulled Turkey aus Sommeraromen und rauchiger BBQ-Soße, dazu geschmorter Spitzkohl und Pastinaken	Putenkeule gegart 40% EU, Karotten, Gewürze, Sellerie , Zwiebeln, Rapsöl, 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
Butterzartes Rinderragout aus dem Ofen, mit Pilzen, Kräutern und Gemüse, dazu als Beilage selbstgemachte Brezenknödel aus echten Bäckerbrenz	Rindfleisch gegart 40%, Zwiebel, Champignons, Steinpilze, Karotten, Wasser, Sellerie , Rapsöl, Tomatenmark, Rotwein (Sulfite), Salz, Gewürze, Laugenbrezel (Weizenmehl), Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Weizenkleber , Gerstenmalzmehl , Acerolasaf, Enzyme Amylase, Säureregulator Natriumhydroxid), Milch (Laktose), Zwiebeln, Eier , Salz, Gewürze, Kräuter	Sellerie, Sulfite, Weizen, Gerste, Laktose, Ei	1382 kJ/330 kcal	11,7 g	4,9 g	33,9 g	4,0 g	23,1 g	2,4 g	450
Maishühnchen „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-Glucronat, 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
Kassler vom Eifler Landschwein mit Schmorzwiebeln und körniger Senfsoße, dazu als Beilage ein Cranberry-Rieslingkraut und Kartoffeln	Schweinerücken gegart 40%, Zwiebel, Senf , Wasser, Rinderfond, Sellerie , Karotten, Rapsöl, Tomatenmark, Rotwein (Sulfite), Salz, Gewürze, Weißkohl , Kartoffeln, Zwiebel, Cranberry, Wein (Sulfite), Salz, Zucker, Gemüseextrakte (Karotte, Sellerie , Lauch), Gewürze	Senf, Sellerie, Sulfite	949 kJ/226 kcal	11,0 g	4,6 g	13,7 g	4,3 g	19,5 g	1,8 g	450
Rheinischer Sauerbraten Gulasch mit Rosinen, Schwarzbrot und gerösteten Mandeln, dazu als Beilage selbstgemachte Brezenknödel aus echten Bäckerbrenz	Rindfleisch gegart 40%, Sultaninen, Zuckerrübensirup, Pumpernickel (Roggenvollkornschrot 60%), Wasser, Rübensirup, Salz, Malzextrakt (Gerste), Hefe, Wasser, Karotten, Sellerie , Zwiebeln, Rapsöl, Tomatenmark, Rotwein (Sulfite), Salz, Gewürze, Laugenbrezel (Weizenmehl), Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Weizenkleber , Gerstenmalzmehl , Acerolasaf, Enzyme Amylase, Säureregulator Natriumhydroxid), Milch (Laktose), Zwiebeln, Eier , Salz, Gewürze, Kräuter	Roggen, Gerste, Sellerie, Sulfite, Weizen, Laktose, Ei	1479 kJ/353 kcal	13,1 g	4,8 g	39,5 g	8,1 g	19,7 g	2,6 g	450
Saftiger Kalbsbraten mit Annabelle Kartoffeln und einem bunten Mix aus Schmorgemüse	Kalbfleisch gegart 40%, Karotten, Wasser, Sellerie , Zwiebeln, Rapsöl, Tomatenmark, Rotwein (Sulfite), Salz, Gewürze, Kartoffeln, Pastinaken, Weißkohl , Wasser, Butter (Laktose), Salz, Zucker, Gewürze	Sellerie, Sulfite, Laktose	551 kJ/113 kcal	10,6 g	1,6 g	17,8 g	8,0 g	20,0 g	4,1 g	450

Desserts										
Stollenkonfekt, Mandelgebäck & Cantuccini	Weizenmehl , Zucker, Mandel , Aprikosenkerne, Butter (Laktose), Hühnerweiß , Milchweiß , Honig, Haselnüsse , Rosinen, Palmfett, Backtriebmittel: E450, E500, E503, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Rapsöl, 2% Orangenschale, 1,5% Zitronenschale, Feuchthaltemittel aus Sorbit, Hefe, Weizenstärke , Emulgatoren aus Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, natürliches Aroma, Salz	Weizenmehl, Mandeln, Laktose, Hühnerweiß, Milchweiß, Haselnüsse, Weizenstärke	1789 kJ/427 kcal	20,0 g	9,1 g	56,0 g	30,0 g	4,9 g	0,6 g	140
Blaubeer-Buttermilch-Kuchen	Weizenmehl , Buttermilch , Blaubeeren, Zucker, Ei , Butter (Laktose), Backpulver, Salz, Vanille, Zimt	Weizenmehl, Buttermilch, Ei, Laktose	1000,4 kJ/244 kcal	9,0 g	6,5 g	31,0 g	15,9 g	3,0 g	0,2 g	150
Veganes Schokokuchen mit geistreichen Kirschen	Weizenmehl , Zucker, Rapsöl, Sauerkirschen, Schokoladenkuvertüre (Sojalecithine), Kakaopulver, Backpulver, Vanille, Kirschwasser 2%, 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
Winterliches Bratapfel-Birnen-Kompott mit Marzipan und Mandel-Crumble als Topping	Kompott: Birne, Apfel, Zucker, Wasser, Sultaninen, Marzipan (Mandel), Zimt, Birnenbrand 4% Crumble: Zucker, Mehl, Butter (Laktose), Mandel , Zimt	Mandeln, Laktose	2516,3 kJ/604 kcal	26,0 g	14,5 g	85,0 g	54,4 g	9,1 g	0,2 g	230
Traditioneller Zwetschgenröster mit herrlichem Duft nach Weihnachten und Zimt-Crumble	Röster: Zwetschgen, Rotwein 8% (Sulfite), Zucker, Orangenschale, Orangensaft, Gewürze Crumble: Zucker, Mehl, Butter (Laktose), Mandel , 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
Calvados-Apfel-Clafoutis – in Butter und Calvados flambierter Apfel in saftigem Rührkuchen	Apfel, Butter (Laktose), Zucker, Ei , Weizenmehl , Backpulver, Calvados, Zitrone	Laktose, Ei, Weizen	1634 kJ/390 kcal	22,0 g	2,1 g	44,3 g	23,9 g	3,5 g	0,6 g	150
Häufalter, Amarettini & Cantuccini	Weizenmehl , Zucker, Mandel , Aprikosenkerne, Butter (Laktose), Margarine, Hühnerweiß , Milchweiß , Honig, Haselnüsse , Haferflocken, Palmfett, Backtriebmittel: E450, E500, E503, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Rapsöl, 2% Orangenschale, 1,5% Zitronenschale, Feuchthaltemittel aus Sorbit, Hefe, Weizenstärke , Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, natürliches Aroma, Salz	Weizen, Mandeln, Hühnerweiß, Milchweiß, Haselnüsse	190 kJ/452 kcal	15,2 g	5,6 g	70,3 g	46,4 g	7,0 g	0,5 g	100
Original italienisches Mandelgebäck – Amarettini, Cantuccini & Ricciarelli	Weizenmehl , Zucker, Mandel , Aprikosenkerne, Butter (Laktose), Hühnerweiß , Milchweiß , Honig, Haselnüsse , Palmfett, Backtriebmittel: E450, E500, E503, Glukose-Fruktose-Sirup, Dextrose, Rapsöl, 2% Orangenschale, 1,5% Zitronenschale, Feuchthaltemittel aus Sorbit, Hefe, Weizenstärke , Emulgatoren aus Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, natürliches Aroma, Salz	Weizen, Mandeln, Laktose, Hühnerweiß, Milchweiß, Haselnüsse	1823 kJ/432 kcal	11,6 g	2,1 g	70,9 g	44,0 g	9,0 g	0,3 g	120
Gegrillte Ananas mit braunem Zucker, Limette und Rum, dazu ein karibischer Crunch aus Kokos-Chips, gerösteten Haferflocken und Mandeln	Ananas, Apfel, Zucker, Wasser, Limettensaft, Limettenschale, Kartoffelstärke, Cachaça 1,5%, Raucharoma Topping: Kokosnuss, Haferflocken, Mandel , Ahornsirup	Mandeln	2761 kJ/660 kcal	40,6 g	19,7 g	87,7 g	40,0 g	13,0 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
In Galliano geschmortes Kompott aus Birne und Apfel mit Mandelmousse und Cantuccini-Crumble	Kompott: Birne, Apfel, Zucker, Wasser, Sultaninen, Marzipan (Mandel), Zimt, Galliano 4% Topping: Weizenmehl , Zucker, Mandel , Ei , Milch (Laktose), Honig, Butter (Laktose), Backtriebmittel E450, E500, E503, Aromen, Salz	Mandeln, Weizen, Ei, Laktose	2484 kJ/597 kcal	14,8 g	3,9 g	106,0 g	41,8 g	8,7 g	1,1 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
Oktoberfest Eventboxen										
Original Bayerische Weißwürste (4 Stck.) von der Traditions Metzgerei	68% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Speisesalz, 1,5% Petersilie, Zwiebel, Gewürze (enthalten Sellerie), Stabilisator: Diphosphat, Dextrose, Laktose , Gewürzextrakte, Naturdarm	Sellerie, Laktose	1226,7 kJ/293 kcal	27,7 g	10,5 g	0,4 g	0,2 g	11,6 g	2,54 g	250
Typischer Münchner Weißwurstsenf – süß	Wasser, brauner Zucker, Senf , Branntweinessig, Karamellzuckersirup, Gewürze	Senf	1131 kJ/269 kcal	7,7 g	1,1 g	38,8 g	38,7 g	7,3 g	0,05 g	100
Knusprig-krosse Brotzeit-Riesenbrezn (2 Stck.)	Weizenmehl Type 550 (86%), Salz (6%), Palmfett, Hefe, Gerstenmalzextrakt , Brezellaug (Natriumhydroxid)	Weizenmehl, Gerstenmalzextrakt	1650 kJ/391 kcal	6,9 g	3,0 g	69,8 g	1,7 g	10,2 g	6,2 g	40
Bayerischer Biergarten-Kartoffelsalat mit Münchner Kindl Senf	Kartoffel, Zwiebeln, Senf , Gemüsebrühe (jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, 9,6% Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Blumenkohlpulver, Karotten), Palmöl, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Aroma, Kräuter, Stärke), Kräuteressig, Rapsöl, Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat	Senf	484 kJ/116 kcal	6,6 g	<0,5 g	12,1 g	2,1 g	1,4 g	1,6 g	215
Süße gebrannte Mandeln	Mandeln, Zucker, Kakao, Zimt	Mandeln	2246 kJ/537 kcal	17,8 g	4,25 g	9,4 g	72,1 g	64,8 g	0,03 g	100
Lebkuchenherz	Lebkuchen: Weizenmehl , Glukose-Fruktose-Sirup, Invertzuckersirup, Palmfett, Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat, Kaliumcarbonat), Gewürze, Gelatine, Karamellzuckersirup, Säuerungsmittel (Zitronensäure) Dekor: Zucker, Hühnerweiß , Zitronensaft, Farbstoffe in der Glasur: E100, E102*, E110*, E122*, E129*, E131, E133, E150, E151 *Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	Weizenmehl, Hühnerweiß, kann Spuren von Soja, Milch und Schalenfrüchten enthalten	1502 kJ/354 kcal	1,7 g	0,56 g	79 g	50,7 g	4,8 g	0,03 g	70
Frisches Brot im Glas	Dinkelmehl (31,1%), Trinkwasser, Dinkelflocken (14,3%), Urweizen Einkorn (3,8%), Speisekartoffeln, Hefe, Roggenmehl , Speisesalz, Dinkelvollkornmehl , Roggenmalz , Maisgrieß, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Gelber Ingwer getrocknet	Dinkel, Roggen, Weizen, kann Spuren von Sesam, Milch, Soja, Ei enthalten	940 kJ/222 kcal	1,2 g	0,2 g	43 g	0,9 g	8,2 g	1,9 g	850
Fruchtig-frischer Aufstrich aus sonnengereiften Tomaten und bestem Olivenöl aus Italien	Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Salz, Zucker, Gewürze, Worcester Soße (Gersten, Weizen, Senf, Sellerie, Sojabohnen)	Gersten, Weizen, Senf, Sellerie, Sojabohnen	2051 kJ/496 kcal	45,0 g	6,4 g	16,0 g	10,0 g	4,8 g	3,0 g	30
Hausmacher Leberwurst im Glas von der Traditions Metzgerei	65% Schweinefleisch, Schweineleber, Schweinefond, Gewürze (enthalten Sellerie, Senf), Zwiebeln, Steinsalz, Kräuter, Dextrose, Aroma, Palmfett, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel, Natriumascorbat	Sellerie, Senf	1135 kJ/265,2 kcal	22,2 g	8,6 g	1,9 g	1,4 g	10,6 g	1,58 g	200
Bratapfel-Suppe im Süße-Säure-Spiel mit einem Topping aus Curry-Zwiebeln	Suppe: Apfel, Zwiebel, Wasser, Kartoffel, Kokosmilch, Balsamicoessig (Sulfite), Gemüsebrühe (jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, 9,6% Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Blumenkohlpulver, Karotten), Palmöl, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Aroma, Kräuter, Stärke), Worcester Soße (Branntweinessig, Zucker, Gerstenmalzessig , Wasser, Salz, Karamellzuckersirup, Senf , Gewürze (enthält Sellerie), Zitronenöl) Salz, Gewürze Topping: Zwiebeln, pflanzliches Öl (Palmöl), Weizenmehl , Salz, Gewürze	Sulfite, Gerste, Sellerie, Senf, Weizen	2987 kJ/621 kcal	48,0 g	24,0 g	45,3 g	15,2 g	6,6 g	2,0 g	215
Altbayerische Kartoffelsuppe mit einem Topping aus knusprigen Speck-Chips	Suppe: Kartoffel, Wasser, Karotten, Sellerie , Lauch, Sahne (Laktose), Salz, Majoran, Pfeffer Topping: Schweinefleisch, Salz, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch	Sellerie, Laktose	3161,3 kJ/764,5 kcal	69,7 g	25,1 g	4,7 g	2,3 g	25,1 g	6,3 g	215
Saftiges Wiesenhendl aus dem Ofen, dazu als Beilage Brezknödel	Wiesenhendl: Hähnchenfleisch Brust & Keule gegart 60%, Karotten, Wasser, Sellerie , Zwiebeln, Rapsöl, Tomatenmark, Rotwein (Sulfite), Salz, Gewürze Brezknödel: Laugenbrezel (Weizenmehl , Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Weizenkleber, Gerstenmalzmehl , Acerolasaft, Enzyme Amylase, Säureregulator Natriumhydroxid), Milch (Laktose), Zwiebeln, Eier , Salz, Gewürze, Kräuter	Sellerie, Sulfite, Weizenmehl, Weizenkleber, Gerste, Laktose, Eier	1340 kJ/320 kcal	11,1 g	4,9 g	32,5 g	2,7 g	34,2 g	2,4 g	450
Bauernsalat aus gebratenen Pfannenzipfeln mit Petersilienwurzel und Gartenrauke, dazu ein Topping aus karamellisierten Walnüssen, gerösteten Roggenbrotwürfeln und Pastrami-Chips	Salat: Kräutersaatlinge, Champignons, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Rucola, Petersilie, heller Balsamicoessig, Zitrone, Olivenöl extra vergine, Fleur de Sel, Tellicherry Pfeffer, Vollrohrzucker, Knoblauch, Pfeffer Topping: Pastrami-Chips 95% Rindfleisch, Pöckelsalz, Raucharoma, Zucker, Gewürze, Roggenbrot (Wasser, Roggenmehl, Dinkelmehl , Hefe, Meersalz, Molkepulver (Laktose), Zitronensäure), Walnüsse Honig, Salz, Zitronenpfeffer (29% Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Maisgrieß, Dextrose, 7% Pfeffer grün, 5% Zitronenschalenpulver, Säuerungsmittel aus Citronensäure, Orangenschalenpulver, Gewürze, Zitronenöl, Zitronensaftpulver)	Roggenmehl, Dinkelmehl, Laktose, Walnüsse	2495 kJ/575 kcal	35,6 g	4,2 g	44,3 g	10,8 g	29,3 g	3,5 g	220
Wiesn-Ente aus dem Glas, zart geschmort im Apfel-Thymian-Jus, dazu als Beilage Brezknödel	Wiesn-Ente: Entenfleisch Brust & Keule gegart 40%, Maronen, Wasser, Sellerie , Zwiebeln, Rapsöl, Tomatenmark, Rotwein (Sulfite), Apfel, Salz, Zucker, Thymian, Gewürze Brezknödel: Laugenbrezel (Weizenmehl , Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Weizenkleber, Gerstenmalzmehl , Acerolasaft, Enzyme Amylase, Säureregulator Natriumhydroxid), Milch (Laktose), Zwiebeln, Eier , Salz, Gewürze, Kräuter	Sellerie, Sulfite, Weizenmehl, Weizenkleber, Gerste, Laktose, Eier	1558 kJ/375 kcal	13,0 g	4,8 g	49,2 g	7,9 g	18,0 g	2,5 g	450
Apfelküchle im Glas mit Vanillesoße	Apfelküchle: Apfel, Butter (Laktose), Zucker, Ei, Weizenmehl , Quark (Laktose), Milch (Laktose), Backpulver, Cavados, Zitronensaft & Schale, Salz Vanillesoße: Milch (Laktose), Maisstärke, färbende Lebensmittel (Karotensaftkonzentrat, Kurkumaeextrakt), Salz, Vanille-Aroma (enthält Laktose)	Laktose, Ei, Weizenmehl	2419 kJ/578 kcal	32,8 g	10,8 g	63,5 g	41,0 g	6,9 g	0,8 g	180