

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE – ÜBERSICHT

ALLERGENE (EU-Kennzeichnungspflicht):

A = Gluten · B = Krebstiere · C = Ei · D = Fisch · E = Erdnuss · F = Soja · G = Milch/Laktose · H = Schalenfrüchte · I = Sellerie · J = Senf · K = Sesam · L = Sulfite · M = Lupine · N = Weichtiere

ZUSATZSTOFFE:

(laut deiner Vorgabe nur Standard in Remoulade/Ketchup/Fritten)

1 = Farbstoff · 2 = Konservierungsstoff · 3 = Antioxidationsmittel · 4 = Geschmacksverstärker · 5 = Schwefeldioxid/Sulfit · 6 = Süßungsmittel · 7 = Phosphate · 8 = Milcheiweiß · 9 = Koffein · 10 = Chininhaltig

GERICHT	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE
Beef Tatar	A,C	
Octopus Ceviche	D,N	
Gebeizter Lachs	D	
Büffelmozzarella	G	
Odenwälder Handkäse	G	
Fresh Guacamole		
Cremige Champignonsuppe	G,I	
Tomatensuppe	I	
Rinderbrühe	I	
Salat der Saison		
Lonely Broccoli Bowl	F,J,K	
Frankfurter Grüne Sauce	C,G	
Kartoffel Gnocchi	A,C,G	
Champignon Pfännchen + Semmelknödel	A,C,G	
Winzer-Medaillons	A,G	
Schweinebraten	A	
Tafelspitz	C,I	
Kalbsleber Berliner Art	A,G	
Rumpsteak Gretchen's Style	A,G	
Putenbruststeak		
Cordon Bleu (Schwein)	A,C,G	
Cordon Bleu (Pute)	A,C,G	
Schnitzel paniert	A,C,G	
Bömlolachs	D	
Main Backfisch	A,D,G	2 (Remoulade)
Calamari vom Grill	N	
Matjes Hausfrauen Art	D,G	
Poké Lachs	D,F	
Teriyaki Beef	F	
Chicken Curry		
Räuchertofu	F	
Bunter Marktsalat	J	
Hackbraten – Sonntagsware		
Buffelmozzarella Topping	G	
Handkäse Topping	G	
Feta / paniert	A,G	
Putenbrust (Topping)		

Roastbeef		
Lachs Topping	D	
Burger Angus Dry Age Beef	A,G	
Burger Beyond Veggie	A,F	
Burger Schmieds Beef & Pork	A,G	
Süß-Fritten / Fritten		2 (Ketchup)
Hackröllchen		
Schmieds Grill-Spieße		
Beefsteak Meyer	C	
Hackedotz	G	
Hofmeister Grillteller		
Palatschinken	A,C,G	
Eis Kugeln	G	
Zitronensorbet		
Mango Creme Eis	G	
Himbeeren Ragout + Vanilleeis	G	
Schokosoufflé warm	A,C,G	
Crème Brûlée Orange	C,G	
Beerentiramisu	A,C,G	
Kindermenü Schnitzel	A,C,G	
Fischstäbchen	A,D	
Spätzle	A,C,G	
Chicken Nuggets	A,C	