

Allergene in Lebensmittel

- a glutenhaltig
- a1 Weizen
- a2 Dinkel
- a3 Roggen
- a4 Gerste
- a5 Hafer
- b Eier
- c Butter
- c1 Milch
- c2 Sahne
- c3 Sauerrahm
- c4 Joghurt
- c5 Hartkäse geringer Lactosegehalt
- c6 Weichkäse mittlerer Lactosegehalt
- d Sellerie
- e Senf
- f Schalenfrüchte
- f1 Walnüsse
- f2 Haselnüsse
- f3 Mandeln
- f4 Paranüsse
- f5 Cashewnüsse
- f6 Pistazien
- f7 Kürbiskerne
- g Sesamsamen
- h Fisch
- i Erdnüsse
- j Sojabohnen
- k Lupine
- l Weichtiere
- m SO₂ und Sulfite
- n Krebstiere

Histamin - Allergiker

Nicht geeignet:

- Bier, Wein, Sekt
- Gereifte Lebensmittel: Salami, geräucherter Schinken, Leberwurst, Käse, Makrelen, Ölsardinen, Räucherfisch, Thunfisch, Meeresfrüchte, Schalentiere
- Essigkonserven: Essiggurken, Rote-Beete, Oliven, Sauerkraut
- Gemüsebrühpulver: Hefe, Glutamat, Zusatzstoffe
- Obst: Zitrusfrüchte, Bananen, Ananas, Himbeeren, Erdbeeren
- Gemüse: Spinat, Tomaten, Aubergine, Pilze
- Süßes: dunkle Schokolade, Nutella, Marmelade(Himbeer/Erdbeer)
- Glutamathaltige Lebensmittel:
- Geschmacksverstärker:

Allergene Frühstücksbüffet

Früchtemüsli: a1,a3,a4,a5,f2 Spuren von c1,j,g,i

Schokomüsli: a1,a4,a5,c1,f2 Spuren von j,i,g

Schokoladen-Flakes: a1 Spuren von c1,i,j

Corn-Flakes: a4 Spuren von c1,i,j

Smacks: a1 Spuren von c1,i,j,g

Bircher Müsli: a5,c2 3

Obstsalat: 3

Naturjoghurt: c4

Fruchtjoghurt: c1,c4 3

Frische Milch: c1

Kaffeesahne: c1

Schokoladenpulver: a,c1 2,3,8/3

Weizentoastbrot: a1,c,k

Weizen-Vollkorntoastbrot: a1,c1,g,j

Knäckebrötchen: a1,a3

Bauernbrot: a1,a3

Vollkornbrot: a1,a3,a4,g,c1,k

Glutenfreies Brot: g,j

Allergene Frühstücksbüffet

Rührei: Vollei 3

Apfelsaft: -

Orangensaft: -

Multivitaminsaft: natürliches Aroma, Pektine

Emmentaler: c5

Gouda: c5

Räucherkäse: c5

Brie Käse: c6

St. Albray: c6

Blauschimmelkäse: c6

Pfefferkäse: c6

Elsässer Winzerkäse: c6

Walnußkäse: c6,fi

Chaumes: c6

Butter: c

Marmelade: 2,3, Pektine auf pflanzlicher Basis

(Erdbeer, Erdbeer-Himbeer, Zwetschgen, Brombeer,
Pflaumen, Mirabelle, Quitten-Gelee)

Allergene Frühstücksbüffet

Salami: 1,2,3,8/3,9 m

Lyoner: 2,3,4,9 e,m

Paprika-Lyoner: 2,3,4,9 e,m

Champignon-Lyoner: 2,3,4,9 e,m

Gekochter Schinken: 2,3,8,9

Roher Frühstücksschinken: 2,9

Räucherlachs: h

Geräuchertes Forellenfilet: h

Sahnemeerrettich: c1,c2,m 2,3

Allergene in Suppen

Rinderkraftbrühe ^d Spuren von b,c1

Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,b,c1,d}

Kraftbrühe mit Markklößchen ^{a1,b,d} Spuren von c

Kraftbrühe mit Maultäschle ^{a1,b,d} Spuren von c

Kraftbrühe mit Nudeln ^{a1,b,d} Spuren von c

Kartoffelrahmsuppe ^{b,c2,d} (mit Speck & Lauch) 2,3

Kürbiscremesuppe ^{b,c2,d,f7}

Spargelcremesuppe ^{a1,b,c2,d}

Gulaschsuppe ^{d,m}

Champignoncremesuppe ^{a1,c2,d}

Steinpilzcremesuppe ^{a1,b,c2,d}

Lauchcremesuppe ^{a1,b,c2,d}

Allergene im Salat

Karottensalat d,e,m 8

Karotten-Sellerie-Salat c2,d,e,m 8

Weißkrautsalat d,e,m 8

Rotkrautsalat d,e,m 8

Gurkensalat c3,e,m 8

Bohnensalat m

Bohnen-Mais-Salat d,e,m 8

Nudelsalat a1,b,c3,d,e,m 8

Reissalat c2,m

Rote-Beete-Salat m 8/1

Cous-Cous-Salat a1,m

Bulgur-Salat a1,m

Rettichsalat m

Kartoffelsalat b,c,d,e,m 8

Croutons a1,k

Joghurt-Dressing c2,c4,d,e,m 8

Balsamico-Dressing d,e,m 8

Wurstsalat-Dressing e,m 8

Allergene im Fleisch (natur ohne Soße)

Rumpsteak

Rinderfilet

Schweinefilet

Putenfleisch

Paniertes Schnitzel ^{a1,b}

Cordon Bleu ^{a1,b,c5}

Hähnchenbrustfilet ^{a1,b,g}

Putengeschnetzeltes ^{b,c2,d}

Rehgulasch ^{d,m}

Wildschweingulasch ^{d,m}

Wildschweinbraten ^{d,m}

Hirschsteak

Sauerbraten ^{d,e,m}

Schäufele ^d

Gefüllte Kalbsbrust ^{a1,b,c2,d,e,m}

Gemischter Braten ^{d,e,m}

Kalbsrahmbraten ^{c2,d,e,m}

Kalbsrückensteak

Lachsfilet ^h

Forellenfilet ^h

Bauernwürste ^{2,3,4}

Allergene in verschiedenen Saucen

Bratensauce d,m

Rahmsauce c2,d,m

Champignon-Speck-Sauce c2,d,m 2

Wildrahmsauce c2,d,m

Pfefferrahmsauce c2,d,m

Curry-Früchterahmsauce c2,d,m

Rieslingsauce c2,d,h,m

Morchelrahmsauce c2,d,m

Cognacrahmsauce c2,d,m

Sauerbratensauce d,e,m

Bolognesesauce d,m

Knoblauchbutter c

Mandelbutter c,f3

Kräuterbutter c

Allergene Beilagen

Spätzle ^{a1,b}

Nudeln ^{a1,b}

Spaghetti ^{a1}

Pommes

Kartoffeln

Kroketten ^{a1,b}

Mandelbällchen ^{a1,b,f3}

Reis

Kartoffelrösti

Bitte beachten Sie,
dass Pommes frites und Kartoffelrösti
in der gleichen Fritteuse wie Kroketten frittiert werden (Gluten)

Allergene im Gemüse

Blattspinat

Sauerrahmspinat ^{c3}

Rotkohl ^{m 8/1}

Karotten

Blumenkohl (Bechamel ^{a1,b,c1,c2,d})

Brokkoli (Mandelbutter ^{c,f 3})

Rahmwirsing ^{a1,b,c2,d}

Lauchgemüse ^{a1,b,c2,d}

Zucchini

Bohnen

Kürbisgemüse ^{c2}

Rosenkohl

Allergene im Dessert

Vanilleeis c1,c2 1,8/3

Erdbeereis c1,c2 1,3,8/3 Spuren von f

Schokoladeneis c1,c2 8/3 Spuren von f

Mangosorbet 8

Waldbeersorbet 8

Erdbeersorbet

Zitronensorbet 8

Obstsalat 3

Pfannkuchen Waldbeer a1,b,c1 Spuren von f,j

Pfannkuchen Apfel a1,b,c1 8/3 Spuren von f,j

Pfannkuchen Quarkfüllung a1,b,c1,c3 Spuren von f,j

Amarettini a,b,c,f,i

Amaretto 13

Eierlikör b

Maracujasoße 2, 8/3

Mangosoße 3, 8/3

Waldbeersoße 3,8/3

Schokoladensoße c1 8/3

Karamellsoße 8/3, c1

Vanillesoße b,c1,c2 1,3

Eiswaffelfächer a1,b,c1,j

Eiswaffeltüte a1,c1,j

Smarties a1,a4,c,c1 1

Kalte Schokolade c1,j

Orangensaft -

Apfelmus 3

Allergene Kuchen und Torten

Kuchen

Käsekuchen a1,b,c1 1,8

Apfelkuchen vom Blech a1,b,f3 1

Apfel-Rahm-Kuchen a1,b,c3 1

Apfel-Quark-Kuchen a1,b,c1 1

Erdbeerkuchen a1,b,c2 1

Johannisbeerkuchen a1,b,f1,f2

Rhabarberkuchen mit Nußbaiser a1,b,f1,f2

Rhabarberkuchen mit Eischnee a1,b

Zwetschgenkuchen a1,b

Stachelbeerkuchen a1,b,f1,f2

Russischer Zupfkuchen a1,b,c1 1

Rüblikuchen a1,b,f1,f2

Linzertorte a1,b,f1,f2

Torten

Bienenstich a1,b,c2,f3 1,8

Baisertorte a1,b,c2,f3

Schwarzwälder Kirschtorte a1,b,c2

Käsesahne a1,b,c2 1

Cappuccino-Torte a1,b,c2

Eierlikörtorte a1,b,c2,f1,f2 1

Donauwelle a1,b,c2 1

Philadelphia a1,c2,f1,f2 1

Maulwurf-torte a1,b,c2 8

Apfeltorte a1,b,c2 1