

Vorspeisen

Caprese-Tomate-Mozzarella	2;g
Melone mit Knochenschinken	1;2;3;4
Antipasti	1;2;4;7;11;a;g;i
Bruschetta	1;2;4;7;11;a;g;i
gefüllte Schinkenröllchen	1;2;3;4;7;8
gefüllte Tomaten	1;2;3;4;7;8
Canapès verschieden belegt	
Mini-Tapas-Spieße	1;2;3;4

Suppen 0,5ltr.

Gyros- Suppe	1;2;3;4;11;g
Gulaschsuppe	1;2;3;4;11;g
Mexikanische Tomatensuppe	1;2;3;4;11;
Broccolicremesuppe	1;2;3;4;11;g
Käse- Porree- Suppe	1;2;3;4;8;11;g
Westfälische Kartoffelsuppe	1;2;3;4;11;g
Hühnersuppe	
Champignoncremesuppe	1;2;3;4;11
Rinderkraftbrühe	
Spargelcremesuppe	1;2;3;4;11;g
Tomatencremesuppe	1;2;3;4;11;g

Eintöpfe 0,5 ltr

Erbseneintopf	1;2;3;4;i
Linseneintopf	1;2;3;4;i
Graupeneintopf	1;2;3;4
Gemüseeeintopf	1;2;3;4
Möhreneintopf	1;2;3;4
Pflaumeneintopf	1;2;3;4
Chili con Carne	1;2;3;4
Wirsingeintopf	1;2;3;4

Deftiges

Spanferkel	2;7
gegrillte Schweinshaxe	2;7
gegrillte Minihaxen	2;3;4;7
Westfälischer Grünkohl	2;3;4;af
Gänsekeule	2;g
Entenbrust	2;g

Pfannen

Diana	2;4;ij
Zürich	2;4;ij
Flandria	2;4
Delfter Pfanne	2;4
Horster Topf	2;3;4;7
Schweinefilet	2;3;4
Schnitzelpfanne	2;3;4
Kasseler im Gemüsebett	2;3;4;7
Schweine-Rouladen überbacken	2;3;4

vom Schwein

Spießbraten	2;4;g
Aschenbraten	2;4
Kasseler Rollbraten	2;3;4;7
Zwiebelrollbraten	2;4;g
Züricher Rollbraten	2;3;4;g
Zigeuner Rollbraten	2;3;4;g
griechischer Rahmbraten	2;4;g
Kasseler in Blätterteig	2;3;4;7
Schinken in Blätterteig	2;3;4;7;g;c
Burgunder Schinken	2;3;4;7;g
Schweineschulter	2;3;4;7;g
Rippe schier gefüllt	2;4;g
Rippe dick	2;4;g
Delfter Schweinelachsbraten	
Gulasch	2;3;4;7;g

vom Rind

Rinder- Rouladen	2;3;4;7;g
Rindergulasch	2;3;4;7;g
Rinderbraten	2;3;4;7;g
Tafelspitz	2;3;4;7;g

Geflügel

Hähnchenbrust in Pilzsoße	2;3;4;8;g
Hähnchenbrust in Pfirsichgratin	2;3;4;8;11;g
Hähnchenbrust in Curry-Ananassoße	2;3;4;8;11;g
Putenbrust in Pilzsoße	2;3;4;8;g
Putenbrust in Pfirsichgratin	2;3;4;8;11;g
Putenbrust in Curry-Ananassoße	2;3;4;8;11;g
Hähnchenschenkel	

Wild

Hirschrollbraten 1;2;3;4;7

Vom Weidelamm

Lamm- Steak 3;4

Lamm- Kotelett 3;4

Lamm- Keule

Schnitzel und Co

Schweineschnitzel vom Schinken in Mandelpanade a;c;h

Schweineschnitzel vom Schinken im Knuspermantel a;c

Schweine- Lachs- Schnitzel im Knuspermantel a;c

Schweine- Lachs- Schnitzel mit Mandelpanade a;c;h

Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel a;c

Hähnchenbrustfilet in Mandelpanade a;c;h

Putenbrustschnitzel im Knuspermantel a;c

Putenbrustschnitzel in Mandelpanade a;c;h

Kotelett paniert a;c

kleine Frikadellen 4;7

große Frikadellen 4;7

Salate

Bunter Salat

griechischer Salat

Krautsalat 1;2;3;11

Tomatensalat

Bohnensalat

Mais Porree Salat 1;2;3;4

Gurkensalat 1;2;3;4

Fleischsalat/Heringssalat 1;2;3;4;11

Die süße Verführung

Mousse au Chocolat 1;2;3;4;8;11

Mousse au Vanille 1;2;3;4;8;11

Mousse au Cappuchino 1;2;3;4;8;11

Mousse au Erdbeer 1;2;3;4;8;11

Zitronencreme 1;2;3;4;8;11

Vanillecreme 1;2;3;4;8;11

Rote Grütze 1;2;3;4;11

frischer Obstsalat

Preise incl. 19% MwSt

Preise pro Person

gültig ab 01.12.2016

Aufläufe

Kartoffel Gemüse Auflauf 2;3;4

Nudel Gemüse Auflauf 2;3;4

Gemüse Auflauf 2;3;4

Lasagne 2;3;4

Fischauflauf 2;3;4

Beilagen

Bratkartoffeln 2;3;4

Kartoffelgratin 8

Kartoffel Käse Gratin 8

Kartoffelpüree 2;3;4

Rösti 2;3;4

Gnocki 2;3;4

Kartoffelklöße 2;3;4

Kroketten 2;3;4

Herzoginkartoffeln 2;3;4

Semmelklöße 2;3;4

Spätzle/ Nudeln 2;4

Reis

Gemüsebeilagen:

Romanesko Rotkohl

Blumenkohl Sauerkraut

Kaisergemüse Grill Tomaten

Wirsing in Rahm Rosenkohl

Champignons in Sahne 2;3;4;8

Bohnen im Speckmantel 2;3;4

Erbsen Möhren Broccoli

Saucen:

Rahmsoße 1;2;3;4;8

Pilz- Rahm- Soße 1;2;3;4;8

Zigeunersoße 1;2;3;4;8

Jägersoße 1;2;3;4;8

Hollandaise 1;2;3;4;8

Platten/ klein aber fein

Aufschnittplatte

Käseplatte

Fischplatte

Canapès

belegte Brötchen

belegte Brote

Butterrosen

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam)
13. gewachst (Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt)
14. mit Taurin

Lebensmittelzusatzstoffe sind Verbindungen, die Lebensmitteln zur Erzielung chemischer, physikalischer oder auch physiologischer Effekte zugegeben werden. Sie werden eingesetzt, um Struktur, Geschmack, Farbe, chemische und mikrobiologische Haltbarkeit verarbeiteter Lebensmittel, also ihren Gebrauchs- und Nährwert zu regulieren bzw. zu stabilisieren sowie die störungsfreie Produktion der Lebensmittel sicherzustellen. Es können sowohl synthetische Stoffe sein, teils sind es auch natürliche Stoffe, die als Wirkstoff zugesetzt werden. Zusatzstoffe dürfen nur nach ausdrücklicher Zulassung verwendet werden. Eine Zulassung wird nur erteilt, wenn wissenschaftlich erwiesen ist, dass keine Gesundheitsrisiken bestehen, sie technologisch notwendig sind und den Verbraucher nicht täuschen. Zudem müssen Zusatzstoffe kenntlich gemacht werden. Dafür vergibt die Europäische Union für jeden zugelassenen Stoff eine E-Nummer.

Das deutsche Lebensmittelrecht definiert Zusatzstoffe als Stoffe, die aus technologischen Gründen zugesetzt werden. Sie werden selbst nicht alleinig als Lebensmittel verzehrt und sind auch keine charakteristische Zutat. Ausgenommen sind Stoffe, die überwiegend aufgrund des Nährwerts, Geruchs oder Geschmacks zugesetzt werden sowie als Genussmittel verwendet werden. Ebenso keine Zusatzstoffe sind Pflanzenschutzmittel, Aromastoffe und gesundheitlich unbedenkliche Rückstände von Verarbeitungshilfsstoffen, Mineralstoffe und die Vitamine A und D sind den Zusatzstoffen wiederum gleichgesetzt

Typische technologische Eigenschaften sind Erhalt oder Verbesserung der Backfähigkeit (z.B. Backpulver), Streichfähigkeit, Rieselfähigkeit (z.B. Rieselhilfen) oder Maschinentauglichkeit (z.B. modifizierte Stärken), des Weiteren die Hemmung mikrobiellen Wachstums (Verderb) oder der Oxidation von Stoffen (zum Beispiel Ranzigkeit bei Fetten).

Für Lebensmittelzusatzstoffe besteht ein Verbot mit Erlaubnisvorbehalt – das bedeutet, alle Stoffe sind automatisch verboten, solange sie nicht ausdrücklich erlaubt sind. In Deutschland wird das durch die LFGB geregelt. Eine Positivliste erlaubter Stoffe enthält die deutsche „Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZulV“. Die meisten Zusatzstoffe sind nur für bestimmte Lebensmittel und nur in begrenzter Menge zulässig. Wenn keine Höchstmengen vorgeschrieben sind, gelten die Regeln der Guten Herstellungspraxis („Good Manufacturing Practice“, GMP): „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“ („quantum satis“, „qs“).

Aber auch dann ist der Zusatz dieser Stoffe nur erlaubt, wenn sie

1. technisch notwendig sind
2. den Verbraucher nicht täuschen
3. gesundheitlich unbedenklich sind

Allergene

Auf der Verpackung von Lebensmitteln muss die Verwendung bestimmter Zutaten wie Erdnüssen oder Sellerie, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, stets angegeben werden.

Erdnüsse mit Schalen Erdnüsse gehören zu den stärksten Allergieauslösern, Quelle: Andre Bonn - Fotolia.com

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen stets angegeben sein

Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben. Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

Glutenhaltiges Getreide: namentlich zu nennen:

- a. Weizen
- aa. Dinkel
- ab. Khorasan-Weizen
- ac. Roggen,
- ad. Gerste,
- af. Hafer oder Hybridstämme davon
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte:, namentlich zu nennen:

- h. Mandeln
- ha. Haselnüsse
- hb. Walnüsse
- hc. Kaschunüsse
- hd. Pecannüsse
- he. Paranüsse
- hf. Pistazien
- hg. Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- ml. Lupinen
- n. Weichtiere