

# ALLERGENLISTE

## Frühling/Sommer 2018

### SICHER GENIESSEN



Allergiker werden unsere Speisen mit Sicherheit genießen: Bei allen unseren Gerichten zeichnen wir alle in der EU-Verordnung 1169/2011, besser bekannt als Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), angeführten Allergene und Unverträglichkeiten extra für Sie und Ihre Gäste aus. Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung.

Sollten Sie ganz spezielle Fragen haben, helfen wir Ihnen natürlich gerne persönlich weiter – unsere Ernährungshotline erreichen Sie unter Tel +43 (0)50 876-5000 oder [info@gourmet.at](mailto:info@gourmet.at)



## Sortimentliste Frühling/Sommer 2018 À la Carte | Allergeninformation

gültig ab 5. März 2018



Art.Nr.	Speisenbezeichnung	A   enthält Gluten	B   enthält Krebstiere	C   enthält Ei	D   enthält Fisch	E   enthält Erdnüsse	F   enthält Soja	G   enthält Milch	G   enthält Laktose	H   enthält Schalenfrüchte	L   enthält Sellerie	M   enthält Senf	N   enthält Sesam	O   enthält Sulfit	P   enthält Lupine	R   enthält Weichtiere
<b>SUPPEN</b>																
2302006	Frühlingskräutersuppe	A						G	LAC		L					
2302013	Italienische Tomatencremesuppe mit Reis			C				G	LAC							
2302021	Klare Gemüsesuppe mit Gemüse-Grießnockerl	A		C							L					
2302033	BIO-Gemüsecremesuppe	A						G	LAC		L					
2302036	Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrotstückchen (beigepackt)	A						G	LAC							
2302037	Servierfertige Rindsuppe mit Frittaten	A		C				G	LAC		L					
2302052	Rindsuppe mit Leberknödeln	A		C							L					
2302054	Rindsuppe mit Nudeln	A		C							L					
2302056	BIO-Broccoliceuresuppe	A						G	LAC							
2302062	Rindsuppe mit Grießnockerl	A		C							L					
2302064	Rindsuppe mit Frittaten (beigepackt)	A		C				G	LAC		L					
2302066	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig	A		C							L					
2302085	Italienische Minestrone	A		C				G			L					
2302090	Gulaschsuppe															
2302094	Rindsuppe mit Kaspressknödel	A		C				G	LAC		L					
<b>HERZHAFTES FÜR ALLE TAGE</b>																
2301293	Currywurst mit Wedges												M			
2301297	Schweizer Laibchen mit Erbsen und Kartoffelpüree nach Großmutter's Art	A		C				G	LAC				M			
2301400	Faschierter Häuselbauer Cordon bleu mit Kartoffelpüree nach Großmutter's Art und Karotten	A		C				G	LAC				M			
2301416	Pinzgauer Kasnockn mit Zwiebel	A		C				G	LAC							
2301427	Panierte Fleischpalatschinken mit schlampigem Kraut	A		C				G	LAC							
2301431	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle	A		C				G	LAC		L		M			
2301432	Feurige Schaschlikpfanne mit Reis	A									L					
2301441	Faschierte Laibchen mit Rahmrisolen und Erdäpfelschmarren	A		C				G	LAC							
2301444	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree	A		C				G	LAC							
2301451	Käsekrainer mit Pommes frites							G			L					
2301459	Bernerwürstel mit Pommes frites und pikanter Sauce (beigepackt)							G	LAC				M			
2301465	Gebackener Camembert mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren (beigepackt)	A						G	LAC							
2301483	Ennstaler Bauernknödel mit Sauerkraut	A		C				G	LAC					O		
2301761	Hörnchennudeltopf mit Rindfleischbällchen	A		C				G	LAC				M			
2301775	Leberkäse Cordon bleu mit Bratkartoffeln	A		C				G	LAC							
2301801	Käse-Lauch-Nockerl in würziger Speck-Rahmsauce	A		C				G	LAC							
2301808	Tortilla mit Käse überbacken	A						G								
2301816	Faschierte Laibchen mit Gemüse und Kartoffelpüree nach Großmutter's Art	A						G	LAC							
2301859	Abgeschmelzte Maultaschen mit Zwiebel	A		C				G								
2301862	Faschierte Laibchen mit Kohlrabi-Gemüse und Petersilkkartoffeln	A						G	LAC							
2301864	Abgeschmelzte Maultaschen mit Kraut	A		C				G								
2301875	Cevapcici mit Letscho und Reis	A		C	D								M			
2301877	Kohlroulade mit Bratensaft und Kartoffelpüree	A						G	LAC				M			
2301891	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree nach Großmutter's Art und Erbsen	A		C				G	LAC							
2302423	Grammelknödel mit Kraut	A		C												
2301895	Allgäuer Trio	A		C				G	LAC							
<b>PASTA UND FEINE NUDELGERICHTE</b>																
2301446	Spaghetti mit Zitronen-Basilikumsauce und Shrimps	A	B	C	D			G	LAC							R
2301489	Cremige Schinkenleckerl	A		C				G	LAC							
2301495	Lauchrahmudeln mit gebratenen Hühnerstücken	A		C				G	LAC							
2301568	Treccine Firenze mit gebratenen Hühnerstücken	A		C				G	LAC							
2301709	Penne Primavera	A		C				G								
2301719	Bami Goreng mit Hühnerfiletstücken	A			D		F	G	LAC				M	N		
2301722	Spaghetti Carbonara	A		C				G	LAC							
2301727	Vegane Spaghetti á la Bolognese	A					F				L					
2301729	Spaghetti Bolognese	A		C							L					
2301747	Gnocchi mit Tomaten-Mozzarella sauce	A		C				G	LAC							
2301751	Penne Carbonara (laktosefrei)	A		C				G								
2301762	Spinatcannelloni mit Tomatenragout und Mozzarella	A		C				G	LAC							

## Sortimentliste Frühling/Sommer 2018 À la Carte | Allergeninformation

gültig ab 5. März 2018



Art.Nr.	Speisenbezeichnung	A   enthält Gluten	B   enthält Krebstiere	C   enthält Ei	D   enthält Fisch	E   enthält Erdnüsse	F   enthält Soja	G   enthält Milch	G   enthält Laktose	H   enthält Schalenfrüchte	L   enthält Sellerie	M   enthält Senf	N   enthält Sesam	O   enthält Sulfit	P   enthält Lupine	R   enthält Weichtiere
2301763	Makkaroni mit italienischem Fleischsugo	A		C				G	LAC		L					
2301783	Italienische Lasagne in Tomatensauce	A						G	LAC		L					
2301795	Spaghettini mit Rucola und getrüffelten Pilzen	A						G	LAC							
2301821	Spinatravioli in Parmesan-Käsesauce	A		C				G	LAC							
2301866	Chili Nudeln mit Hühnerfleisch	A					F									
2302465	Fleischnudeln	A														
<b>SPEZIALITÄTEN VOM FISCH</b>																
2301603	Gebatener Lachs auf Zitronennudeln mit Broccoli	A		C	D			G	LAC							
2301605	Alaska-Seelachs Müllerin Art mit Risipisi	A			D			G	LAC							
2301609	Wildlachscurry mit Jasminreis	A	B		D			G				M				R
2301628	Gratinierte Fischfilets mit Broccoli-Sauce und Kartoffelwedges	A			D			G	LAC							
2301645	Gebatener Lachs mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse	A			D			G	LAC							
2301650	Kabeljau in Senfsauce mit Bandnudeln und Karotten	A			D			G	LAC			M				
2301653	Gebackener Alaska-Seelachs mit Bratkartoffeln	A		C	D			G	LAC							
2301661	Alaska-Seelachs in Backteig mit Pesto-Taglierini	A		C	D			G	LAC						P	
2310503	Gebackene Pazifische Scholle mit Petersilkartoffeln	A			D											
2310662	Fischfilet Pomodoro auf cremigem Blattspinat mit Treccine	A		C	D		F	G	LAC		L					
<b>ZARTES VOM GEFLÜGEL</b>																
2301503	Tandoori Chicken mit Sesam-Reis	A										M	N			
2301506	Ausgelöstes Backhenderl mit Gemüserais	A		C				G	LAC							
2301508	Rahmgeschneitzeltes vom Huhn mit Hörnchen	A		C				G	LAC			M				
2301509	Huhn süß-sauer mit Curcumareis	A					F									
2301510	Gefüllte Hühnerbrust mit Broccoli-Tagliatelle	A		C				G	LAC							
2301511	Gebatene Ente auf Asia-Nudeln	A			D		F						N			
2301512	Halbes Grillhuhn mit Pommes frites	A														
2301528	Huhn Tepanyaki mit Basmatireis	A					F						N			
2301539	Hühnerbrust in Rucola-Pilzsauce mit Spiralen	A						G	LAC							
2301555	Rahmschnitzel von der Pute mit Butterreis und Karotten	A						G	LAC							
2301556	Reis-Fitpfanne mit Hühnerfleisch und Erdnüssen	A		C	D	E	F	G	LAC				N			
2301559	Hühnerbrust mit Tomatenjus und Rice & Pasta	A														
2301560	Hähnchenbrustfilet in Kräutersahnesauce mit Spätzle und Gemüse	A		C				G	LAC							
2301566	Hühnerfrikassee mit Reis							G	LAC							
2301567	Chickenwings mit spicy Wedges und Ketchup (beigepackt)															
2301580	Hühner-Cordon bleu mit Risipisi	A		C				G	LAC							
2301587	Hühner-Cordon bleu mit Bratkartoffeln (glutenfrei)							G	LAC							
2301592	Überbackenes Hühnerschnitzel mit Broccoli-Tomaten-Reis	A						G								
2301599	Asiatische Hühnerpfanne mit Jasminreis	A					F									
2302521	Piccata vom Truthahn mit Pesto-Taglierini	A		C				G	LAC							
2302524	Paprikahendragout mit Nockerln	A		C				G	LAC							
2302536	Pikantes Hühnercurry mit Basmatireis							G				M				
<b>GEMÜSE UND VEGETARISCHES</b>																
2301405	Rahmfisolen mit Röstlingen							G	LAC							
2301424	Bunte Gemüsepaella															
2301430	Gemüse süß-sauer mit Basmatireis	A					F									
2301433	Chili sin Carne (vegan)						F									
2301447	Spinat-Ricottaknödel mit Käsesauce	A		C				G	LAC							
2301448	Kartoffelpuffer mit Kohlrabi-Gemüse							G	LAC							
2301457	Champignonsauce mit Serviettenknödeln	A		C				G	LAC							
2301467	Gefülltes Fladenbrot mit Mexikodip (beigepackt)	A		C				G	LAC			M				
2301487	BIO-Fisolengulasch mit Röstkartoffeln							G	LAC							
2301778	Spinatpalatschinken mit Fetakäse auf Tomatenragout	A		C				G	LAC							
2301802	BIO-Cremespinat mit Erdäpfelschmarren	A						G	LAC							
2301849	Zartweizen-Gemüsepfanne	A		C				G	LAC							
2301872	Gemüsestrudel mit Petersilkartoffeln und Frischkäsesauce	A						G	LAC		L					
2301889	Gebackenes Gemüse mit Knoblauchdip (beigepackt)	A		C				G	LAC			M	N			

## Sortimentliste Frühling/Sommer 2018 À la Carte | Allergeninformation

gültig ab 5. März 2018



Art.Nr.	Speisenbezeichnung	A   enthält Gluten	B   enthält Krebstiere	C   enthält Ei	D   enthält Fisch	E   enthält Erdnüsse	F   enthält Soja	G   enthält Milch	G   enthält Laktose	H   enthält Schalenfrüchte	L   enthält Sellerie	M   enthält Senf	N   enthält Sesam	O   enthält Sulfit	P   enthält Lupine	R   enthält Weichtiere
<b>KÖSTLICHES VOM SCHWEIN</b>																
2301201	Gebackenes Schweinsschnitzel mit Risipisi (glutenfrei)							G								
2301206	Schweinemedaillons mit Champignonsahnesauce und Käsespätzle	A		C				G	LAC							
2301227	Mailänder Schnitzel mit Spaghetti und Tomatensauce	A		C				G	LAC							
2301230	Schweinsbraten mit Krautsalat und Serviettenknödel	A		C				G	LAC							
2301234	Geselchtes mit Wurzelgemüse und Krenpüree							G	LAC		L					
2301240	Knoblauchkotelett mit Rosmarinkartoffeln	A														
2301246	Pariser Schnitzel mit Risipisi	A		C				G	LAC							
2301249	Grillplatte mit Bratkartoffeln	A		C	D			G	LAC		L	M				
2301264	Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln	A		C				G	LAC							
2301272	Naturschnitzel mit Spinat-Fetafüllung und Risipisi	A						G	LAC							
2301280	Gebackene Schweinsschnitzel mit Pommes frites	A		C				G	LAC							
2301286	Gebackene Surschnitzel mit Erdäpfelgröstl	A		C				G	LAC							
2301294	Schweinsgeschnetzeltes Znaimer Art mit gedrehten Hörnchen	A		C				G	LAC			M				
2302202	Schweinskarree in Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Gartengemüse	A						G	LAC		L					
<b>DAS BESTE VOM RIND</b>																
2301108	Rindsroulade mit Hörnchen	A											M			
2301119	American Beefburger mit Barbecue-Sauce und Ofen-Pommes	A		C	D			G					M			
2301133	Sauerbraten mit Kartoffelknödeln und Rotkohl	A		C												
2301145	Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Rind mit Spiralen	A						G	LAC							
2301148	Rindsgulasch mit Spätzle	A		C												
2301149	BIO-Rindsbraten mit Kaiserspätzle	A		C							L					
2301162	Scharfe Rindfleischbällchen mit Wedges und Ketchup (beigepackt)	A		C				G	LAC							
2301181	Mexican Wraps	A						G								
2301188	Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	A									L					
2301304	Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Wurzelgemüse und Semmelkren	A						G	LAC		L			O		
<b>FEINES VOM KALB</b>																
2301312	Kalbsbutterschnitzel mit Gemüse und Kartoffelpüree nach Großmutter's Art	A		C				G	LAC		L					
2301313	Kalbsrahmgulasch mit Nockerln	A		C				G	LAC							
<b>BEILAGEN</b>																
2301443	Pommes Frites mit Ketchup															
2301499	Knackiges Beilagen-Gemüse natur															
<b>SÜSSE HAUPTSPEISEN</b>																
2301901	Topfenpalatschinken in Vanillesauce	A		C				G	LAC							
2301902	Weichsel-Schmarren (glutenfrei)			C				G								
2301904	Topfenknödel mit Nutellakern und Haselnussbröseln	A		C			F	G	LAC	H						
2301917	Reisaufguss mit Weichselragout			C				G	LAC							
2301920	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster	A		C				G	LAC							
2301923	Apfelstrudel	A		C				G								
2301926	BIO-Topfenknödel mit Erdbeersauce	A		C				G	LAC							
2301937	Marillenpalatschinken	A		C				G	LAC							
2301958	Nutellapalatschinken	A		C			F	G	LAC	H						
2301970	Topfen-Mascarpone-Palatschinken mit Beerenragout	A		C				G	LAC							
2301972	Gschupfte Mohnnudeln	A		C				G								
2305153	Feines Apfelmus															

## Sortimentliste Frühling/Sommer 2018 À la Carte | Allergeninformation

gültig ab 5. März 2018



Art.Nr.	Speisenbezeichnung	A   enthält Gluten	B   enthält Krebstiere	C   enthält Ei	D   enthält Fisch	E   enthält Erdnüsse	F   enthält Soja	G   enthält Milch	G   enthält Laktose	H   enthält Schalenfrüchte	L   enthält Sellerie	M   enthält Senf	N   enthält Sesam	O   enthält Sulfit	P   enthält Lupine	R   enthält Weichtiere
<b>AKTIONSWOCHEN</b>																
<b>THAI-WOCHEN ab 9.4.2018</b>																
2302079	Tom Yum Gong		B		D								N			
2301105	Rindfleisch in Wasabi- Sojasauce mit Basmatireis	A					F				L	M	N			
2301410	Gebratener Eierreis mit Gemüse	A		C			F	G	LAC							
2301595	Thai Huhn mit Gemüse und Basmatireis	A			D		F						N			
2301596	Hühner-Ananascurry mit Sesamreis	A						G				M	N			
2301637	Grünes Shrimps Curry mit Jasminreis		B		D			G	LAC			M				R
2301676	Teriyaki Wildlachs mit Gemüse und Jasminreis	A	B		D		F						N			R
2301708	Thai Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch	A			D		F						N			
2301784	Gemüsecurry mit Tofu und Basmatireis						F					M				
2301874	Pikantes Gemüsecurry mit Erdnüssen und Basmatireis					E		G					N			
2310665	Hühner-Erdnusscurry mit Basmatireis	A				E	F	G								
<b>SPARGEL- &amp; ERDBEERZEIT ab MITTE MAI</b>																
2302002	Spargelcremesuppe	A						G	LAC							
2301515	Hühnergeschmetzeltes mit Spargelstücken und Treccine	A		C				G	LAC							
2301535	Truthahnschnitzel in Kräutersauce mit Spargel und Treccine	A		C				G	LAC							
2301862	Gebratener Lachs auf Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise	A		C	D			G	LAC							
2301848	Spargel-Tagliatelle in Tomaten-Safransauce	A						G	LAC							
2301971	Erdbeerknödel mit Butterbröseln	A		C				G	LAC							
2110415	Erdbeer-Mascarpone-Creme	A		C				G	LAC							
<b>DIE KÜCHE DES MITTELMEERS ab 04.06.2018</b>																
2301112	Rindsbraten in Chianti-Sauce mit Linguine	A									L			O		
2301305	Involtini vom Schwein mit Crocchette Kartoffeln							G	LAC							
2301450	Gemüse-Couscous	A														
2301486	Orientalisches Gemüseragout mit Kichererbsen und Couscous	A														
2301505	Saltimbocca vom Huhn mit cremiger Polenta							G	LAC							
2301602	Zitronenrisotto mit Garnelen		B					G	LAC		L					
2301703	Gefüllte Nudeltaschen in Tomaten-Basilikum-Sauce	A		C				G	LAC							
2301734	Treccine Pesto Rosso mit Ricotta	A		C				G	LAC							
2301765	Dinkelspaghetti mit mediterranem Gemüseragout	A														
2301786	Gemüselasagne in Tomatensauce	A						G	LAC							
<b>MARILLENZEIT ab 25.06.2018</b>																
2301941	Fruchtige Marillenknödel mit Butterbröseln	A		C				G	LAC							
2301944	Buttermilchscharren mit Marillenröster	A		C				G	LAC							
9705558	Mini-Cake Marille-Topfen	A		C				G	LAC							
9505579	Marillenkuchen	A		C												
<b>SCHWAMMERLWOCHEN ab 06.08.2018</b>																
2301229	Gebratenes Schweinskarree mit Eierschwammerlsauce und Linguine	A						G	LAC							
2301404	Eierschwammerl in Rahmsauce	A		C				G	LAC							
2301442	Cremige Spaghettoni mit Eierschwammerln	A						G	LAC							
2301546	Eierschwammerlrisotto mit Hühnerbruststücken							G	LAC							

## Sortimentliste Frühling/Sommer 2018 À la Carte | Allergeninformation

gültig ab 5. März 2018



Art.Nr.	Speisenbezeichnung	A   enthält Gluten	B   enthält Krebstiere	C   enthält Ei	D   enthält Fisch	E   enthält Erdnüsse	F   enthält Soja	G   enthält Milch	G   enthält Laktose	H   enthält Schalenfrüchte	L   enthält Sellerie	M   enthält Senf	N   enthält Sesam	O   enthält Sulfit	P   enthält Lupine	R   enthält Weichtiere
<b>ZUSATZSORTIMENT</b>																
<b>PIZZEN</b>																
92656	Dr. Oetker Die Ofenfrische Diavolo	A						G	LAC							
92658	Dr. Oetker Die Ofenfrische Schinken-Champignon	A						G	LAC							
95714	Dr. Oetker Ristorante Pizza Tonno	A			D		F	G	LAC							
95715	Dr. Oetker Ristorante Pizza Mozzarella	A						G	LAC							
95720	Dr. Oetker Ristorante Pizza Salame	A						G	LAC							
95722	Dr. Oetker Ristorante Pizza Mozzarella glutenfrei							G	LAC							
93875	Wagner Big Pizza Western	A						G	LAC			M				
95718	Wagner Big Pizza Boston	A						G	LAC							
<b>Pizzaschnitten und Snacks</b>																
95601	Ciabatta Diavolo	A						G	LAC							
96390	Überbackenes Schwarzbrot	A						G	LAC			M				
96921	Baguette mit Schinken und Käse	A						G	LAC							
<b>Pizzen am Blech</b>																
92637	BIO-Pizza mit Spinat und Käse	A						G	LAC							
96901	BIO-Pizza mit Käse und Putenschinken	A						G	LAC							
96902	BIO-Pizza Margherita	A						G	LAC							
96908	Pizza mit Käse und Putenschinken	A						G	LAC							
96916	Pizza Margherita	A						G	LAC							
<b>Feines aus der Konditorei</b>																
92471	Erdbeer-Joghurt-Schnitte	A		C				G	LAC							
92472	Joghurt-Pfirsich-Schnitte	A		C				G	LAC							
95525	Cheese Cake	A		C				G	LAC							
2103991	Schokomousse mit Amarenakirschen			C			F	G	LAC							
2110450	Schwarzwälder-Kirsch-Mousse	A		C			F	G	LAC							
9505517	Biskuitroulade mit Marillenkonfitüre	A		C				G	LAC							
9705519	Erdbeer-Kardinalschnitte	A		C				G	LAC							
9705550	Sacherschnitte	A		C			F									
9705593	Tiramisuschnitte	A		C				G	LAC							
9705710	Crèmeschnitte	A						G	LAC							
9720004	Latte Macchiato-Schnitte	A		C			F	G	LAC	H			O			
9720024	Himbeer-Mohntörtchen (vegan)	A					F						O			
9722566	Joghurt-Mohnschnitte mit Himbeerglasur	A		C			F	G	LAC	H						
9725502	Esterhazyschnitte	A		C			F	G	LAC	H						
9725504	Kuchenvariation	A		C			F	G	LAC	H						
9705558	Mini-Cake Marille-Topfen	A		C				G	LAC							
9705594	Mini-Cake Himbeer-Joghurt	A		C				G	LAC							
9710043	Muffin Schoko-Banane	A		C				G	LAC							
92687	Muffin mit Nutella	A		C			F	G	LAC	H						
<b>Süße Backwaren</b>																
92740	Schoko-Donut mit Milka-Schokolade	A					F	G	LAC	H						
95541	Donut	A		C			F									
95542	Nusschnecke	A		C			F	G	LAC	H						
95544	Topfengolatsche	A		C				G	LAC							
9710018	Krapfen	A		C				G	LAC							
95545	Miniplunder gemischt	A		C			F	G	LAC	H						
<b>EIS</b>																
95388	Cornetto Classico	A		C				G	LAC	H						
95306	Cornetto Erdbeer	A						G	LAC							
92752	Cornetto Vegan	A					F			H						
92747	kinder Bueno Ice Cream Cone	A					F	G	LAC	H						
95600	Magnum Mandel							G	LAC	H						

## Sortimentliste Frühling/Sommer 2018 À la Carte | Allergeninformation

gültig ab 5. März 2018



Art.Nr.	Speisenbezeichnung	A   enthält Gluten	B   enthält Krebstiere	C   enthält Ei	D   enthält Fisch	E   enthält Erdnüsse	F   enthält Soja	G   enthält Milch	G   enthält Laktose	H   enthält Schalenfrüchte	L   enthält Sellerie	M   enthält Senf	N   enthält Sesam	O   enthält Sulfit	P   enthält Lupine	R   enthält Weichtiere
95391	Magnum Classic						F	G	LAC							
92716	Magnum Caramel & Nuts	A				E		G	LAC							
95064	Magnum Strawberry White							G	LAC							
92717	Magnum Double Raspberry							G	LAC							
92748	Magnum Chocolate & Hazelnut Praliné						F	G	LAC	H						
95312	Erdbeer Combino							G	LAC							
95335	Jolly							G	LAC							
95340	Twinni							G	LAC							
95334	Brickerl							G	LAC							
95308	Nogger	A						G	LAC	H						
92751	Nogger Choc	A						G	LAC	H						
92715	Becher Cremissimo Eiskaffee							G	LAC							
92720	Solero Strawberry Smoothie							G	LAC							
92749	BIO Eis -Solero Bio Juicy Peach															
92712	Ben&Jerry's Shortie Cookie Dough	A		C			F	G	LAC							
92713	Ben&Jerry's Shortie Strawberry Cheesecake	A		C			F	G	LAC							
92750	Ben&Jerry's Chocolate Fudge Brownie VEGAN	A					F			H						
92721	Toblerone Stieleis			C			F	G	LAC	H						
92515	Oreo Stieleis	A					F	G	LAC							
95696	Bounty Eis	A					F	G	LAC							
95699	Mars Eis	A					F	G	LAC							
<b>Hausgemachte Blechkuchen (vorgeschnitten)</b>																
9505505	Mohn-Streuselkuchen	A		C			F	G	LAC							
9505543	Apfelkuchen	A		C						H						
9505577	Schoko-Kokoskuchen	A		C				G	LAC							
9510054	Mohn-Himbeerkuchen	A		C			F	G	LAC	H						
9705578	Erdbeer-Joghurtkuchen	A		C				G	LAC							
<b>Hausgemachte Blechkuchen individuell portionierbar</b>																
9505503	Brownie	A		C			F									
9505509	BIO-Zitronenkuchen	A		C												
9505511	Konfettikuchen	A		C		E	F									
9505513	Ameisenkuchen	A		C			F									
9505521	BIO-Kakaokuchen	A		C												
9505522	BIO-Karottenkuchen	A		C						H						
9505572	BIO-Marmorkuchen	A		C												
9505574	Streuselkuchen mit Apfel	A		C												
9510059	Dinkelvollkornkuchen mit Joghurt-Marillencreme	A		C				G	LAC							
<b>Knuspriges Gebäck</b>																
96391	Bierbrezen	A														
96393	BIO-Sonnenblumenweckerl	A					F									
96397	Semmel	A														
96398	BIO-Kornspitz	A					F									
92593	BIO-Vollkornecke	A											N			
<b>Tiefgekühlte Salate</b>																
2305123	Krautsalat															
2305130	Roter Rübensalat															
2305131	Gurkensalat mit Dille und Rahm							G	LAC							
<b>Kräuter zum Verfeinern</b>																
96730	Schnittlauch															
96731	Petersilie															

## Sortimentliste Frühling/Sommer 2018 À la Carte | Allergeninformation

gültig ab 5. März 2018



Art.Nr.	Speisenbezeichnung	A   enthält Gluten	B   enthält Krebstiere	C   enthält Ei	D   enthält Fisch	E   enthält Erdnüsse	F   enthält Soja	G   enthält Milch	G   enthält Laktose	H   enthält Schalenfrüchte	L   enthält Sellerie	M   enthält Senf	N   enthält Sesam	O   enthält Sulfit	P   enthält Lupine	R   enthält Weichtiere
	<b>Trockensuppen</b>															
96024	Rindsuppe															
96028	Fleischklößchensuppe	A		C							L					
96033	Riebelisuppe	A		C				G	LAC		L					
96038	Hühnersuppe	A		C							L					
96736	Gemüsebouillon										L					
	<b>Kompotte in Dosen</b>															
95406	Marillenkompott															
95452	Birnenkompott															
95454	Apfelmus															
95455	Fruchtcocktail															
95456	Pfirsiche in Spalten															
95457	Ananaskompott															
	<b>Ketchup &amp; Co</b>															
96742	Ketchup mild															
96820	Hartkäse gerieben			C				G								
96822	Ketchup - einzeln verpackte Sticks															
96825	Sauce Tartare			C								M				

\* Allergieinformation gemäß Codex-Empfehlung: A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfit, P - Lupine, R - Weichtiere

Alle in dieser Sortimentsliste enthaltenen Angaben wurden nach bestem Wissen und größtmöglicher Sorgfalt erstellt und entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Alle Nährwertangaben sind von unseren ErnährungswissenschaftlerInnen aus den Zutaten errechnete Werte. GMS GOURMET GmbH war und ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig, aktuell und rechtmäßig zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt GMS GOURMET GmbH keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in dieser Sortimentsliste. Neben den gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich Spuren anderer nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden können.