



BEI BOCHTIS

AUTHENTISCH

GRIECHISCH

*„Der Anfang
und die Wurzel
alles Guten ist die Lust
des Bauches“*

Epikur (341 – 270 v. Chr.)

ALLE
GERICHTE
UND WEINE
AUCH ZUM
MITNEHMEN



KALTE MEZEDES [Krii Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

1. MEZÉS ELEO 1220 13,90

Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!

Eine Probierauswahl aus drei unserer hausgemachten Dips: Zaziki*, Chtipiti* (pikante Schafskäsecreme), und Soumeli* (Knoblauchcreme), serviert mit warmem geröstetem Brot. Kultverdächtig!

2. CARPACCIO MOSCHÁRI 15,50

Carpaccio vom Rinderfilet frisch aufgeschnitten, serviert mit Kapernblätter aus Santorini, Graviera-Späne (der Parmesan Griechenlands), geröstete Pinienkerne und frischer Rucola, verfeinert mit unserem kalt gepresstem Eleo-Öl aus eigener Herstellung und Balsamico.

3. SOUMÉLI* 9,50

Hausgemachte kretische Knoblauchcreme aus griechischem Joghurt, Olivenöl und einem Schuss Zitrone, mit warmen Pita-Brot serviert.
Das Aioli der Griechen!

4. DOLMADÁKIA 7,00

Gefüllte Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern, mit Zaziki* serviert

5. TIROKAFTERÍ* 7,90

Hausgemachte pikant angemachte Schafskäse-Creme mit Olivenöl

6. TZATZÍKI* 6,90

Hausgemachter Joghurtdip mit Knoblauch, Gurke und Liebe

7. SKORDALIÁ 6,90

Hausgemachte pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität aus Griechenland, auf Wunsch auch warm

8. TARAMÁS* 8,50

Hausgemachte feine rosa Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt. Der Kaviar der Griechen!

10. PANTZÁRI 9,50

Rote Bete-Tatar auf einem Avocadonest mit Chiasamen und gerösteten Pinienkernen

11. CARPACCIO PANTZARIOÚ 12,90

Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, geröstete Walnusskerne, Cherrytomaten und Feta-Käse, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing

12. MIKRÍ PIKILÍA ORETIKÓN 18,50

Kleine, kalte Vorspeisenplatte

Eine kalte Variation aus einem Rote Bete-Tatar auf einem Avocadonest mit Chiasamen und gerösteten Pinienkerne, Zaziki, Skordalia, Tirokafteri (pikante Schafskäsecreme), Riesenbohnen, Dolmadakia (Weinblätter gefüllt), angemachter mariniertes Tomatensalat mit griechischem Croûtons aus Johannsbrot, Olivenvariation und Peperoni.

13. PANTZÁRIA ME YAOÚRTI 11,90

Mit Knoblauch und Essig-Öl angemachter Rote Bete-Salat auf griechischem Joghurt mit Walnüssen, Äpfel und mit Chip von der roten-Bete

14. ELIÉS & PIPERGIÉS 8,50

Olivenvariation und grüne Peperoni*

ZU UNSEREN DIPS!

Probieren Sie unser geröstetes, knuspriges Pita-Brot (warm).

PITA
BROT
3,00



WARME MEZEDES [Sestí Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

16. SKORDÓPSOMO¹   **8,50**

Knoblauchbrot aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Käsespänen, Rucola und Balsamico-Creme

17. SESTÍ PIKILÍA OREKTIKÓN   **18,50**

Große, warme Vorspeisenplatte

Mit gebratenen knusprigen Zucchini, Auberginen in Pankomehl, Spitzpaprika, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Zaziki* mit einer Tomaten-Knoblauchsauce

18. KOLOKITHOBALÁKIA  **8,80**

Zucchini-Bällchen mit Kräutern in der Pfanne gebraten, serviert mit Zaziki*

19. PIPERIÉS SKÁRAS   **8,50**

Gegrillte Peperoni* mit Tomaten-Knoblauchsauce

20. KEFTEDÁKIA **9,90**

Würzige Hackfleischbällchen mit Mittelmeerkräutern gebraten in einer hausgemachten Metaxasauce (mild)

21. KOLOKÍTHIA Í MELITZÁNES TIGANITÉS   **9,90**

Knusprige Zucchini **oder** Auberginen in Pankomehl gebraten, serviert mit Zaziki*

22. GIGANTES³   **7,50**

Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Feta-Käse überbacken

23. FRÉSKA MANITÁRIA¹  **9,90**

Frische Champignons im Pfännchen gebraten mit Kräutern, Crème fraîche und Sherry verfeinert

24. MELITZÁNES FOÚRNOU   **12,50**

Auberginenspalten aus dem Ofen, serviert auf einer hausgemachten kalten Feta-Mousse mit einer erfrischenden Tomaten-Gremolata

klein groß

25. KRITIKÉS PATÁTES²¹³  **5,00 | 9,90**

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken

26. ELLINIKÍ PÍNSA  **10,90**

Knusprige Pinsa mit Rosmarin, Feta-Crumbles, Oliven, Oregano, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Rucola und unserem Eleo Olivenöl

27. TIGANIÁ **10,90**

Hähnchengeschnetzeltes aus der Pfanne mit bunten Paprikastreifen und Zwiebeln an einem Zitronen-Oregano-Öl

28. MELITZANOROLÁKIA  **11,90**

Gefüllte Auberginenröllchen mit Feta-Käse aus Epirus an einer aromatischen Tomatensauce mit frischen Kräutern und Knoblauch

29. SIKOTI MOSCHARÍSIO **13,50**

Kalbsleber in Butter gebraten, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Zitrone

31. ARNÍSSIO SOUVLÁKI **11,90**

Gegrillter saftiger Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit Zitrone, griechischem Oregano und Zaziki*

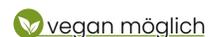
32. ELLINIKÉS PATATES   **5,50**

Handgeschnittene griechische Pommes mit geriebenem Graviera-Käse

ZU UNSEREN DIPS!

Probieren Sie unser geröstetes, knuspriges Pita-Brot (warm).

PITA
BROT
3,00



FISCH-MEZEDES [Psaromezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

34. GARIDES SAGANAKI 11,50

Garnelen aus der Pfanne mit Ouzo abgelöscht, in einer Tomaten-Feta-Basilikum-Sauce

35. GARÍDES KATAÍFI 11,50

Knusprige Garnelen mit Kataífifäden (Engelhaar-fäden) umwickelt, serviert mit einer pikanten Mayo

36. GÁVROS 8,90

Kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer, typisch mit Zitrone serviert

37. GARÍDES SKORDÁTES 10,90

Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten

38. KALAMARÁKIA SKÁRAS 12,50

Gegrillte Babytintenfische, serviert auf einem mariniertem Rucola-Bett

39. CALAMARÉTTI 12,50

Knusprig gebratene Mini-Tentakeln, leicht mehliert, serviert mit Zitrone und Kapernblätter aus Santorini und griechischem Aioli

KÄSE-MEZEDES [Feta-Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

40. TIROKROKÉTTES 9,50

Hausgemachte knusprige Käseballchen mit verschiedenen griechischen Käsesorten mit Pankomehl gebraten, serviert mit einer hausgemachten Tomaten-Marmelade

41. FÉTA FÚRNU 12,90

Feta aus dem Ofen mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni* und Paprika

42. FÉTA CHOURMÁS 12,90

Feta-Käse (aus Epirus, unserem Heimatort) aus dem Ofen mit Datteln, Pistazienkernen, Honig, Eleo Olivenöl, Thymian und wildem Oregano

43. SAGANÁKI 11,90

Feta-Käse in Pankomehl, in der Pfanne gebraten

44. FÉTA SOUSÁMI² 12,90

In der Pfanne gebratener Feta-Käse im knusprigem Filo-Teig, mit Sesam und griechischem Honig serviert

45. BOUJOURDÍ (LEICHT SCHARF) 12,90

Drei Sorten Käse gebacken mit Tomate, Peperoni* und griechischem Oregano

46. TALAGÁNI TRÚFA 12,50

Gegrillter cremiger Talagani-Käse, serviert mit einem Trüffel-Birnen-Chutney

DER
CHEF
EMPFEHLT

47. HALLOUMI-FRIES 9,90

Knusprige Halloumi-Stifte in Panko mit einer pikanten Mayo

ELEO OLIVENÖL – EXTRA VIRGIN

Mitnahmepreis pro Tonkrug
0,5l ... 15,90 | 0,7l... 19,90



ELEO
OLIVENÖL

FRISCHE KNACKIGE SALATE [Salátes]

Unsere Salate werden stets frisch zubereitet, dazu servieren wir Ihnen frisches Brot.

48. ELINIKÍ SALÁTA   Beilage mittel groß 3,50 | 7,00 | 14,00

Griechischer Salat, klassisch aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Peperoni*, griechischem Oregano und Olivenöl

49. CHORIÁTIKI SALÁTA ..   Beilage mittel groß 3,50 | 7,00 | 14,00

Bauernsalat aus Krautsalat, Karotten, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Rucola, Paprika, Peperoni*, Oliven und Feta-Käse

50. ELEO SALÁTA   17,90

„Griechischer Salat 2.0“

Bunte Cherrytomaten, bunte Paprikastreifen, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Kapernblätter aus Santorini, getrocknete Tomaten, Walnüsse und einer pikanten cremigen Feta Mousse, serviert auf Dakos-Erde, vollendet mit unserem Eleo Olivenöl

ZU ALLEN UNSEREN SALATEN
WÄHLEN SIE BITTE ZWISCHEN:
Honig-Senf, Joghurt, Honig Balsamico
oder Essig-Öl

51. SALÁTA 13,90

Knackiger Wildkräutersalat mit Cherrytomaten, Gurken, Möhren, Feta-Käse, Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen und geriebenem Kefalotyri-Hartkäse aus Epirus

EIN SALAT
NACH IHREN
WÜNSCHEN

Hähnchenbrustfilet + 5,00

Gyros + 5,00

Rinderfiletspitzen (medium) + 7,00

Garnelen + 6,00

Babycalamaris + 6,00

Halloumi in Pankomehl + 4,00

52. GREEK BOWL..... 18,50

Unsere Greek-Bowl aus Gyros, Krautsalat, Cherrytomaten, Kichererbsen, Feta-Würfel, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Gurken, Granatapfelkerne, und Kritharaki (gr. Reismudeln), vollendet mit einem hausgemachten Joghurt-Dressing

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE [Kiríos Píato Chortofágou]

54. RISÓTTO PANTZARÍOU  17,50

Cremiges Rote Bete-Risotto mit Rote Bete-Würfel aus dem Ofen, serviert mit Fetacrumbles, gerösteten Pinienkernen und Rucola

55. RIZÓTO TOMÁTAS  17,50

Hausgemachtes Tomatenrisotto mit Fetaraspeln. Italienischer Klassiker - griechisch interpretiert!

ZU UNSEREN DIPS!

Probieren Sie unser geröstetes, knuspriges Pita-Brot (warm).

PITA
BROT
3,00

 vegetarisch

 vegan möglich

DAS WAS WIR LIEBEN [Aftá pou agapáme]

56. KRITIKÉS PATÁTES²¹³

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, überbacken mit Metaxasauce (mild) und Gouda:

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

Gyros	19,90
Hähnchenbrustfilet	19,90
Schweinesteak	19,90
Biftéki	22,90
Schweinefilet	22,50
Rinderfilet	32,50

57. TIGANÁKI¹ (AUS DER PFANNE)

In Weißweinsauce mit frischen Champignons und verschiedenen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, serviert mit Brot:

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

Gyros	20,90
Hähnchenbrustfilet	20,90
Schweinesteak	20,90
Schweinefilet	23,90
Lamm-, Rinder- und Schweinefilet (in Rotweinsauce)	32,90
Lammfilet (in Rotweinsauce)	32,90
Rinderfilet (in Rotweinsauce)	33,90

* die angegebenen Grammzahlen sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht.

58. PIÁTO FILÉTOU (VOM GRILL)..... 32,90

Eine Kombination aus Rind-, Lamm- und Schweinefilet vom Grill, serviert mit Rustic Fries, knackigem Gemüse und Zaziki*

60. PIÁTO SPESIÁL (VOM GRILL) 23,90

Lammkotelett, Souvlaki, Schweinesteak und Souzouki vom Grill und Gyros, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce oder Rustic Fries, serviert mit Zaziki*

91. ARGENTINISCHES

RINDERFILET, 250 g* 30,50

Das magerste und beste Stück vom Argentina-Rind.

92. ARGENTINISCHES

RUMPSTEAK, 250 g* 25,50

Der schmale Fettrand verleiht dem Fleisch die Saftigkeit.

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch gerne die folgenden Beilagen als Alternative zu:

Thymiankartoffeln	4,00
Kritikés Patátes²¹³	4,50
Kroketten	3,50
Pommes	4,00
Griechische Pommes mit Käse	5,50
Süßkartoffel-Pommes	4,90
Kritharaki	3,00
Pita-Brot (WARM)	3,00
Geschwenktes Gemüse der Saison	5,00
Geröstete Zwiebeln	2,50
Kleiner Zaziki*	3,00
Mayonnaise <u>oder</u> Ketchup	1,00

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN [Chiriná]

Zu unseren Gerichten vom Schwein dürfen Sie zwischen griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce oder Rustic Fries wählen.

61. GÍROS ME TZATZÍKI 18,90

Gyros mit Zaziki*

62. GÍROS SPESIÁL ME TIRÍ 19,90

Gyros mit Metaxasauce (mild) und mit Käse überbacken

63. BIFTÉKI 22,90

Ein mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak (ca. 400g) vom Grill, serviert mit einer hausgemachten Mykonossauce (pikant)

64. SOUFLÁKI DIAVÓLOU (SCHARF) 24,50

Ein großer Spieß aus Schweinemedallions vom Grill, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

65. SOUFLÁKI AGRÓTIKO 27,90

Ein großer Spieß mit hauchdünn geschnittenem Schweinefilet vom Grill, gerollt und gefüllt mit Feta-Käse, Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

66. GIROMANÍA 20,90

Gyros im Pfännchen in einer Spezi­alsauce (pikant) mit frischen Kräutern und Feta-Crumbles

DER
CHEF
EMPFEHLT

67. SOUFLÁKI 18,50

2 Fleischspieße vom Grill, dazu Zaziki*

68. PIÁTO KÉRKIRAS 22,90

Gyros, 1 Souvlaki und 2 Souzoukia vom Grill, serviert mit Zaziki*

69. PIÁTO RÓDU 19,90

1 Souvlaki vom Grill, Gyros und Zaziki*

71. PIÁTO DÉLFI 19,90

Gyros und Leber vom Grill, serviert mit Zaziki*

72. STEKÁKIA ME TIRÍ 20,90

3 Schweinsteaks vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken

73. PIÁTO AFRÓDITIS 22,50

Schweinefilet vom Grill mit Gyros, dazu Zaziki*

UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN

Alle unsere Saucen werden nach Familienrezept frisch zubereitet:

Metaxasauce (mild) 3,00

Mykonossauce (pikant) 3,00

Tomaten-Knoblauchsauce 3,00

Kräuterbutter 3,00

Zitronensauce 3,00

Pfeffersauce 3,00

LAMMGERICHTE [Arníssia Fagitá]

74. JOUWETZI ME ARNÍ FILÉTO I PAIDÁKIA

(AUS DEM OFEN)

Zarte Lammfilets oder Lammkoteletts vom Grill, serviert auf Kritharaki (griechische Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce (pikant), mit Feta-Käse überbacken

Lammfilet 29,90

Lammkotelett aus der Krone 27,90

75. ARNÍSSIA TRILOGÍA 32,90

Lammvariation vom Grill aus Lammfilet, Lammkoteletts aus der Krone und einem saftigen Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit knackigem Gemüse, Rustic Fries und Zaziki*

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

76. PAIDÁKIA 30,90

Zarte Lammkoteletts aus der Lammkrone vom Grill, klassisch mit Zitrone, serviert mit Rustic Fries, knackigem Gemüse und Zaziki*

77. FILÉTO ARNÍ 32,50

Zarte Lammfilets vom Grill, serviert mit Rustic Fries, knackigem Gemüse und Zaziki*

78. ARNÍ FÚRNU (AUS DEM OFEN) 24,90

Geschmorte butterzarte Lammhaxe aus dem Ofen in einem Tomaten-Rotweinsud, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN [Puleriká]

79. GEMISTÁ KOTÓPOULO 21,50

Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Spinat und Feta, serviert mit Gemüse, Rustic Fries und einer hausgemachten Mykonossauce (pikant)

80. FILÉTO KOTÓPOULO ME TIRÍ 19,90

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce oder Rustic Fries

FISCHGERICHTE [Psariká]

Weitere Fischgerichte finden Sie auf der aktuellen Wochenkarte!

81. KALAMARÁKIA 25,50

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Babycalamaris, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Souméli (Aioli-Dip)

82. KALAMÁRIA 24,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Calamariringe, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Souméli (Aioli-Dip)

83. SOLOMÓS SKÁRAS 25,90

Frisches Lachsfilet vom Grill, serviert auf Ofengemüse, Thymiankartoffeln und einer hausgemachten Zitronensauce

84. PILÁFI 25,50

Griechisches Pilafi (Reisgericht) mit Kalamariringen, Babycalamari, Jakobsmuscheln, Garnelen und Venusmuscheln mit Tomate, Zitrone und Safran. Der Spanier sagt Paella, der Grieche sagt Pilafi!

86. TZIPOÝRA SKÁRAS 25,50

Frische Dorade (ca. 500 gr.) – auf Wunsch auch im Ganzen gegrillt – auf frischem Spinat, Thymian-Drillingen und einer Zitronen-Olivenöl-Marinade

87. MAKARONÁDA THALASINÍ 25,50

„Meeresfrüchtepasta Greek Style“
Tagliatelle mit Calamaris, Mies-, Jacobs und Venusmuscheln, Garnele, Knoblauch, Chili und schwarze Oliven mit einem Malagousia-Weißwein abgelöscht und mit frischen Kräutern verfeinert

DIPS ZU UNSEREN FISCHGERICHTEN

Tzatzíki* (Joghurtdip)	3,00
Souméli* (Aioli)	3,00
Taramás* (Fischrogencreme).....	3,00
Skordaliá (pürierte Kartoffel- Knoblauch-Spezialität)	3,00
Lemóni (Zitronensauce)	3,00

Wünschen Sie eine individuelle Zubereitung authentisch griechischer Fischspezialitäten?
Sprechen Sie uns an, wir nehmen Ihre Bestellung sehr gerne entgegen!

FÜR DEN KLEINEN HUNGER [Jiá tin mikri órexi]

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen griechische Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Speziaisauce oder Rustic Fries.

93. MIKRÓ GÍRO 14,90

Kleine Portion Gyros, serviert mit Zaziki*

94. MIKRA SOUZOÚKIA 14,90

Hackfleischröllchen vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild)

95. SOUFLÁKI 14,90

Ein Fleischspieß vom Grill, serviert mit Zaziki*

96. CHRINÓ STEKÁKI ME TIRÍ 14,90

Ein Schweinesteak vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Gouda überbacken

97. KOTÓPOULO FILÉTO 14,90

Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu hausgemachten Metaxasauce (mild)

SÜSSES FINALE [Epidórpia]

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte aus unserer Wochenkarte!

98. YAOÚRTI ME MÉLI 7,90

Original griechischer Joghurt[®], klassisch mit Walnüssen und griechischem Honig serviert

99. PANNA COTTA 8,50

Von der Frau des Hauses mit italienischer Liebe zubereitet!

Hausgemachte Panna Cotta, wahlweise mit Frucht- oder Karamellspiegel

100. PROFITERÓL ME FISTÍKI IGÍNIS 11,50

Teigbällchen gefüllt mit Vanillecreme und einer Pistazien-Creme-Ummantelung, serviert mit geriebenen Pistazienkernen

101. SOUFLÉ SOKOLÁTAS 12,50

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

102. GALAKTOBOUREKO 9,50

Grießpudding im Filoteig knusprig ausgebacken mit einem Orangensirup überzogen, serviert mit Vanilleeis. **Von der Nichte des Hauses zubereitet!**

103. KARIDÓPITA 9,50

Lauwarmer, saftiger hausgemachter Walnusskuchen nach griechischer Art mit Zimt und Nelke zubereitet, einer leichten Sirup-Note, serviert mit Vanilleeis

DER
CHEF
EMPFEHLT

KLEINES SÜSSES FINALE

Eissorten zur Auswahl

Vanille pro Kugel **1,80**

Erdbeere pro Kugel **1,80**

Schokolade pro Kugel **1,80**

Sahne **0,50**

Schokoladensauce **0,50**



Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte
weiteres Informationsmaterial
mit Kennzeichnung der Allergene
im Restaurant bereit.

ZUSATZSTOFFE:

GEKENNZEICHNETE GERICHTE

Zaziki* = 8
Tarama* = 1, 2, 3
Soumeli* = 1, 3, 8
Tirokafteri* = 2, 3
Joghurt-Dressing* = 1, 2, 3, 8, 11
Peperoni* = 2, 3

ZUSATZSTOFFE:

SPEISEN UND GETRÄNKE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsmittel
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel
12 enthält eine Phenylalaninquelle
13 Säuerungsmittel

BESONDERE ALLERGEN-HINWEISE

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%-ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden.
Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an.