



## INHALT

Canapees und Fingerfood zum Aperitif	3
Zur späten Stunde	3
Rustikales Buffet „Herrenabend“	4
Rheinisches Buffet „Alt Severin“	5
Buffet „Napoli“	6
Allgäuer Hüttengaudi	7
Buffet „Prinzess“	8
Buffet „Ratsherren“	9
Buffet „Mein Hochzeitstag“	10
Kalt-Warmes Grill-Buffer	11
Buffet „Hochzeitraum“	12
Gaumenfreuden aus der Toskana	13
Feiern zum Festpreis	14
Menü-Vorschläge	15
Tischordnung „Raum Opladen“	17
Tischordnung „Raum Leverkusen“	18

### **Partyservice Am Silbersee**

Inhaber: Mehmet Kasarca · Robert-Blum-Straße 66-68 · 51373 Leverkusen

Telefon: 02 14 - 641 65 · Mobil: 01 51 - 432 52 166

info@partyservice-amsilbersee.de · www.partyservice-amsilbersee.de



# CANAPEES UND FINGER FOOD ZUM APERITIF

## Canapees

Ab 10 Stück pro Sorte

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill  
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Zitrone  
Pikante Garnelen  
Entenbrust mit Früchten  
Parmaschinken mit Melone  
Käsecreme mit Trauben  
Thunfischcreme mit Oliven  
Sushi mit Fisch oder Vegetarisch

Preis pro Stück 3,50 €

## Fingerfood

Ab 10 Stück pro Sorte

Melonenbällchen mit Parmaschinken  
Asiatischer Geflügelspieß mit Ananas  
Asiatischer Geflügelspieß mit Mango  
Schweinefiletspieß mit Sauerfrüchten  
Kleine Kräuterfrikadellen im Glas mit Salsa Dip  
Caprese Spieß mit Cherrytomaten, Mozzarellakugel und Olive

Preis pro Stück 3,50 €

## Zur späten Stunde

Ab 20 Portionen

Berliner Currywurst mit Baguette

Portion 5,90 €

Ungarische Gulaschsuppe mit Baguette

Portion 5,90 €

Chili con Carne

Portion 6,90 €

# RUSTIKALES BUFFET „HERRENA BEND“

ab 20 Personen

## Suppe

Bergische Kartoffelrahmsuppe mit Mettwurst

## Deftige Vorspeisen

Kleine Pfefferfrikadellen

Münsterländer Schinken mit Melone

Geräucherter Kochschinken mit Spargel

Kleine panierte Schnitzel

Matjes auf Vollkornbrot

Kartoffelsalat mit Ei-Scheiben

Krautsalat mit Speckwürfeln

Bunter Nudelsalat

## Warme Speisen

Schweinerücken am Stück gebraten

Grüne Pfefferrahmsauce

Gemüseauflauf mit Schinkenwürfeln

## Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

## Käse

Holländer und Brie am Stück mit Trauben

## Brot

Deftiges Bauernbrot

Griebenschmalz und Butter

Preis pro Person 32,50 €

# RHEINISCHES BUFFET „ALT SEVER IN“

Ab 25 Personen

## Suppe

Grüne Bohnensuppe mit Schinkenstreifen

## Kalte Speisen

Kölner Heringsstip

Matjes auf Apfelscheiben

Kölner Flönz und Leberwurst

mit Zwiebelringen und Gewürzgurken

Frische Mettbällchen und Kräuterzwiebeln

Deftige Frikadellen

Panierte Schnitzel

Kölner Kartoffelsalat

Rheinischer Eiersalat

Tomatensalat mit Käsewürfeln

## Warme Speisen

Sauerbraten „Alt Köln“

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

## Dessert

Quarkspeise mit Früchten

## Käse

Rustikales Käsebrett

mit Obst und Trauben

## Brot

Deftige Brotauswahl mit Butter

Preis pro Person 34,50 €

# BUFFET „ NAPOLI “

ab 25 Personen

## Suppe

Mailänder Tomatensuppe  
mit Kräutern und Käsestange

## Antipasti

Italienischer Kräuterschinken mit Spargel  
Melone mit Parmaschinken  
Eingelegte Zucchini, Auberginen, bunte Paprika  
und Champignons in Olivenöl-Dressing  
Salat von weißen Bohnen mit Thunfisch  
Fleischtomate mit Mozzarella und Basilikum  
Meeresfrüchtesalat mit Zitronendressing  
Tomatensalat, Gurkensalat und Rucolasalat mit Parmesan

## Warme Speisen

Italienische Geflügelbrust auf Gemüsewürfeln  
mit Tomatenkräutersauce und Rosmarinkartoffeln  
Bunter Tortelliniauflauf mit Käse überbacken

## Käse

Käsesorten aus Italien  
Trauben und Obst

## Dessert

Stracciatella-Mousse

## Brot

Ciabatta, Baguette, Grissini  
und gesalzene Butter

Preis pro Person 37,- €

# ALLGÄUER HÜTTENGAUD I

Ab 25 Personen

## Suppe

Fränkische Rindfleischsuppe mit Fritaten und Gemüseeinlage

## Kalte Speisen

Regensburger Wurstsalat

Gemüsesalat mit Schinken und Käse

Kartoffelsalat mit Speck und Schnittlauch

Bayrischer Krautsalat

Fleischpflanzerl mit süßem Senf

Bayrischer Backschinken mit Rettich

Fränkisches Bachforellenfilet geräuchert vom Holzbrett

Münchener Brotzeitplatte mit geräucherten Wurstspezialitäten

## Warme Speisen

Knusprig heißer Schweineschinken in der Kruste

gepökelt oder frisch in Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelklößchen

## Käse

Bayrische Käsesorten

## Dessert

Bayrische Creme mit Sauerkirschsauce

## Brot

Laugengebäck, rustikales Baguette

Griebenschmalz und Butter

Preis pro Person 37,- €

# BUFFET „ PRINZESS “

Ab 25 Personen

## Suppe

Geflügelkraftbrühe  
mit Spargel und Geflügelfleisch

## Vorspeisen und Salate

Räucherlachs mit Honig-Senfsauce  
Geräucherte Eifelforelle mit Sahnemeerrettich  
Melonenspalten mit Ardennenschinken  
Knusperschnitzel auf Kartoffelsalat  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Geflügelbrust auf Apfel-Sellerie-Salat  
Entenbrust auf Waldorfsalat  
Medaillons vom Schwein mit Früchten  
Hirtensalat mit Tomate und Schafskäse  
Fleischsalat mit Salsa  
Eiersalat mit Curry

## Warme Speisen

Schweinerücken am Stück mit grüner Pfefferrahmsauce  
Geschmorte Rinderhüfte in Burgundersauce  
Butterspätzle, Kartoffelgratin  
und feine Gemüseauswahl

## Dessert

Stracciatella-Mousse  
Frischer Obstsalat

## Käse

Internationale Käseauswahl

## Brot

Verschiedene Baguettes und Butter

Preis pro Person 39,50 €



# BUFFET „ RATSHERREN “

Ab 30 Personen

## Suppe

Holsteiner Kartoffel-Creme-Suppe mit Croutons

## Kalte Speisen

Geräuchertes Forellenfilet

Graved Lachs mit Dillsauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Kleine Fleischbällchen mit Silberzwiebeln

Medaillons vom Kasseler mit Früchten

Westfälischer Schinken mit Melone

Minischnitzel mit Garnitur

Pikanter Fleischsalat

Krautsalat mit Sahne und Früchten

Westfälischer Kartoffelsalat

Tomate-Mozzarella

## Warme Speisen

Krustenbraten vom Schwein

mit Champignonsauce

Geflügelbrust mit Pfifferlingsauce

Gemüseauswahl und frischer Wirsing

Kartoffelgratin

## Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce im Glas

## Käse

Deftige Käsesorten aus deutschen Landen

Brot und Butter

Preis pro Person 39,50 €

# BUFFET „ MEIN HOCHZEITSTAG “

Ab 30 Personen

## Suppe

Klare Holsteiner Hochzeitssuppe vom Rind  
mit Fleischbällchen und Gemüsewürfeln

## Vorspeisen

Honigmelone mit Schinken  
Eingelegte Champignons  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Indischer Eiersalat mit Curry  
Blattsalatmix mit Käsewürfeln  
Poulardenbrust auf Apfel-Sellerie-Salat  
Eingelegter Steinbeißer in Oliven-Limetten-Dressing  
Räucherlachs mit Honig-Senf-Marinade  
Rauchforelle mit Rettich  
Anti-Pasti-Auswahl  
Knusperschnitzel und spanischer Kartoffelsalat

## Warme Speisen

Schweinefiletscheiben auf Gemüsestreifen  
Königsputenbrust mit Rieslingrahmsauce  
Rinderbraten in einer Barolosauce  
Hausgemachtes Kartoffelgratin  
Badische Butterspätzle  
Frisches Gemüse vom Markt

## Dessert

Bunte Dessertauswahl

## Käse

Fein gemischte Käsesorten mit Trauben und Früchten

## Brot

Gemischter Brotkorb  
verschiedene Buttersorten

Preis pro Person 40,- €

# KALT-WARMES GRILL-BUFFET

Ab 30 Personen

## Suppe

Chili con Carne

## Vorspeisen

Kartoffelspecksalat

Tomaten-Mozzarella

Gurkensalat in Dillrahm

Tomatensalat

Rettichsalat

Krautsalat

Auberginen, Zucchini,  
bunte Paprika und Champignons

## Saucen und Dips

Zigeunersauce, Pfeffersauce, Curry-Knofi-Dip, Tzatziki, Pesto

## Vom Grill

Marinierte Rindersteaks, Marininierte Lummersteaks,  
Geflügelbrüstchen, Pikante Fleischspieße,  
Pikante Garnelenspieße, Salmschnitten

## Warme Grillbeilagen

Gegrillte Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Nudelauflauf

Gemüsepfanne

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillecreme im Glas

## Brot

Steinofenbrot, Baguette,  
Ciabatta und Kräuterbutter

Preis pro Person 44,- €

# KALT-WARMES GRILL-BUFFET

Ab 30 Personen

## Suppe

Chili con Carne

## Vorspeisen

Kartoffelspecksalat

Tomaten-Mozzarella

Gurkensalat in Dillrahm

Tomatensalat

Rettichsalat

Krautsalat

Auberginen, Zucchini,  
bunte Paprika und Champignons

## Saucen und Dips

Zigeunersauce, Pfeffersauce, Curry-Knofi-Dip, Tzatziki, Pesto

## Vom Grill

Marinierte Rindersteaks, Marininierte Lummersteaks,  
Geflügelbrüstchen, Pikante Fleischspieße,  
Pikante Garnelenspieße, Salmschnitten

## Warme Grillbeilagen

Gegrillte Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Nudelauflauf

Gemüsepfanne

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillecreme im Glas

## Brot

Steinofenbrot, Baguette,  
Ciabatta und Kräuterbutter

Preis pro Person 44,- €

# GAUMEN FREUDEN AUS DER TOSKANA

Ab 40 Personen

## Suppe

Klare Tomatensuppe mit Shrimps

## Antipasti

Champignons mit Kräuterdressing

Austernpilze mit Pinienkernen

Broccoliröschen mit Walnussvinaigrette

Rote, grüne und gelbe Paprika in Olivendressing

Eingelegte Auberginen

Eingelegte Zucchini

Möhrenscheiben in Sesamdressing

Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikum

Melone mit Parmaschinken

Artischockenherzen mit Coppa

Frische Feigen mit Salami

Eingelegter Steinbeißer

Eingelegte Sepia

Eingelegte Gambas mit Meeresfrüchtesalat

Rucola mit Parmesan

## Warme Speisen

Perlhuhnbrüstchen in Tomatenpesto

Geschnetzeltes von der Kalbsschulter

Lammkeule in Barolosauce

## Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelbällchen,

Tortellini, italienisches Gemüse

## Dessert

Stracciatella Mousse, Tiramisu, geeister Obstsalat mit Maraschino

## Käse

Italienische Käsesorten

## Brot und Aufstrich

Baguette, Ciabatta, Kräuter- und Knoblauchbutter

Preis pro Person 51,- €

# FEIERN ZUM FESTPREIS

## Party all-in ab 30 Personen

Für 8 Stunden von 18.00 – 2.00 Uhr

Verlängerung pro Stunde 150,00 € (Personal- & Raumkosten) plus Verzehr.  
Das Angebot umfasst Blumenschmuck, Tischwäsche, Menükarten,  
Kerzenständer, Personal und Räumlichkeiten.

Wir bieten behindertengerechte Sanitäreinrichtungen,  
Kinderstühle, eine Baby-Wickel-Ecke, Raucherzelt, im Sommer Terrasse,  
Garderobenraum und Parkplätze.

### Zur Begrüßung

Riesling, Jahrgangssekt, Aperol und Orangensaft

### Getränke-Auswahl

Weißwein, Roséwein, Rotwein, Reissdorf Kölsch vom Fass, Bitburger Pils vom Fass,  
Weizenbier, Weizenbier alkoholfrei, Pils alkoholfrei, Malzbier,  
Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Mineralwasser, Fruchtsäfte und Kaffeespezialitäten

### Gourmet-Buffet

#### Suppe

Klare Festtagssuppe mit feiner Einlage am Tisch serviert

#### Kalte Vorspeisen

Knackige Blattsalate mit Croutons und Dressing

Antipasti-Auswahl mit bunten Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons,

Schottischer Räucherlachs und Bachforelle mit Sahnemeerrettich

Eingelegter Edelfisch in Zitronen-Olivendressing, Hähnchenbrustfilet auf Waldorfsalat,

Melonenspalten mit Ardennenschinken, Tomate-Mozzarella,

Party-Schnitzel auf Kartoffelsalat, Fleischbällchen im Glas auf Salsa-Salat,

Ungarischer Fleischsalat, Italienischer Nudelsalat, Eiersalat mit Curry und Früchten,

Senfmayonnaise, Sahnemeerrettich, Kräuterbutter, Butter,

Ofenfrische Baguettes und Ciabatta

#### Warme Hauptspeisen

Bergischer Krustenbraten mit einer Pfefferrahmsauce

Scheiben von der Geflügelbrust auf Gemüsestreifen

#### Beilagen

Frisches Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin,

Badische Butterspätzle und Rosmarinkartoffeln

#### Dessert

Diverse Mousse-Sorten im Glas, Obstsalat von frischen Früchten

und Vanille-Creme

#### Käse

Käseauswahl mit Trauben und Früchten

### Preis pro Person 85,- €

Kuchen und Torten können Sie liefern lassen oder selber mitbringen.

Kosten für Service, Personal und Ausstattung pro Person 3,- €.

# MENÜ-VORSCHLÄGE

## Menü 1

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage

Kleiner Salatteller

Holsteiner Bratenplatte (Rind, Schwein, Pute)  
mit feiner Gemüseauswahl, Kroketten, Salzkartoffeln und Spätzle

Vanille-Mousse mit Orangenspalten

**Preis pro Person 34,50 €**

## Menü 2

Melone mit Parmaschinken

Spargel-Creme-Suppe

Medaillons von Pute, Schwein und Rind  
Pfifferlingrahmsauce, Kartoffelgratin, Pommes Frites  
Broccoli, Blumenkohl und Fingermöhren

Eisteller mit Früchten

**Preis pro Person 37,- €**

## Menü 3

Scheiben von der Entenbrust auf Waldorfsalat

Pfifferling-Creme-Suppe

Kalbsschulter am Stück, Kräutersauce,  
frisches Gemüse vom Markt, Rosmarinkartoffeln und Kroketten

Waldbeergrütze mit Vanillecreme

**Preis pro Person 41,50 €**

## Menü 4

Graved Lachs an Blattsalaten  
mit Walnuss-Dressing und Vollkorntaler

Broccoli-Creme-Suppe

Kalbsrücken „Mailänder Art“ mit Pestosauce  
Blattspinat, Romanesco, Zucchini  
Rösti Ecken, Kroketten und Bandnudeln

Mascarponecreme mit Obstbällchen

**Preis pro Person 44,- €**

## Menü 5

Cocktail von Grönlandkrabben auf Gemüsestreifen

Spargel-Creme-Suppe (Saisonal)

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Morchelrahmsauce und Gemüse vom Markt  
Kartoffelgratin und Mandelkroketten

Weißes Schoko-Mousse mit Kirschsauce

**Preis pro Person 46,- €**

## Menü 6

Räucherlachs auf Rösti-Taler mit Kräuter-Crème-Fraîche

Passierte Kartoffel-Creme-Suppe mit Gambas

Braten vom Hirschkalb mit Wacholder-Rahmsauce, Preiselbeerapfel,  
Speckrosenkohl, Prinzessbohnen, Wirsingröllchen, Badische Butterspätzle  
und Kartoffelgratin

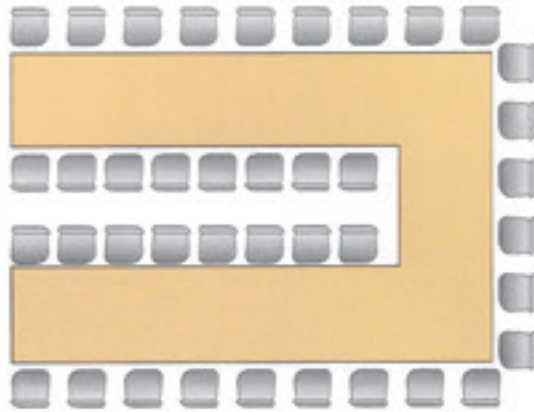
Geeister Obstsalat mit Maraschinosahne

**Preis pro Person 51,- €**

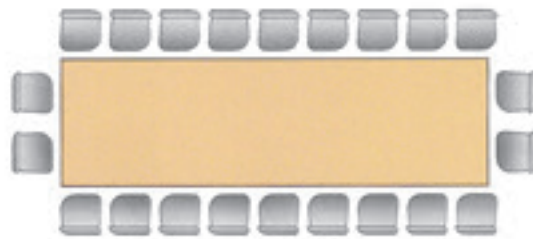


# TISCHORDNUNG „RAUM OPLADEN“

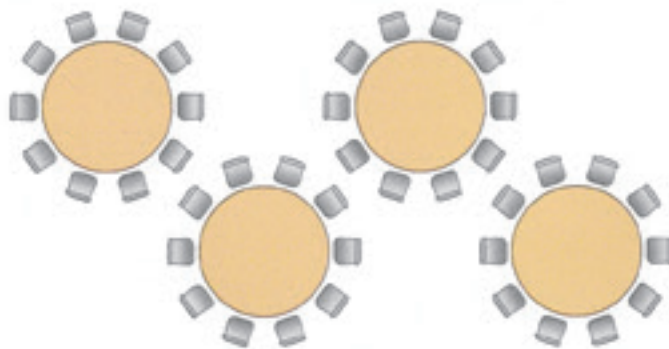
U-Tafel – 40 Personen



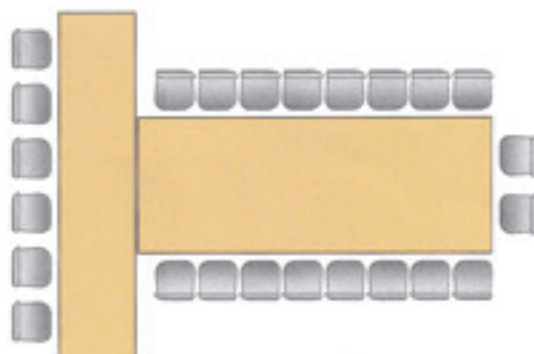
Block – 22 Personen



Runde Tische – 6 bis 10 Personen

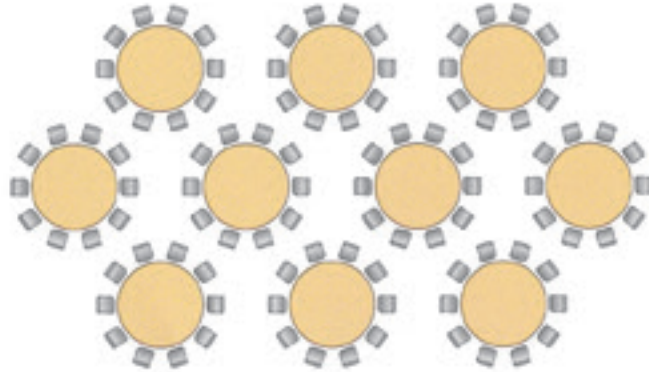


T-Form – 26 Personen



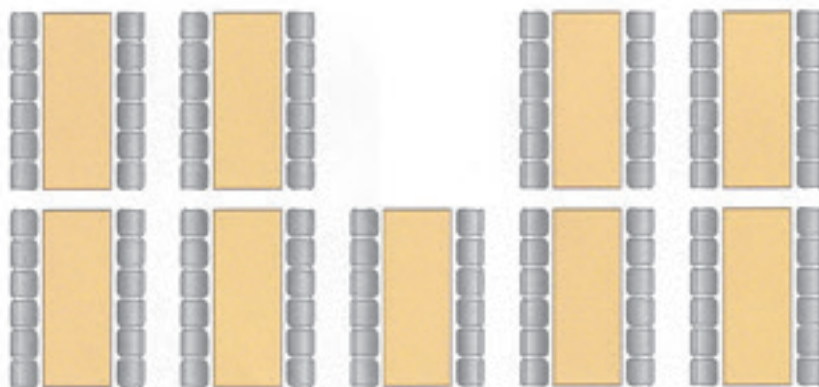
# TISCHORDNUNG „RAUM LEVERKUSEN“

Ausrichtung für 40 bis maximal 100 Personen  
Runde Tische (Ø 1,50 m) jeweils 6 bis 10 Personen



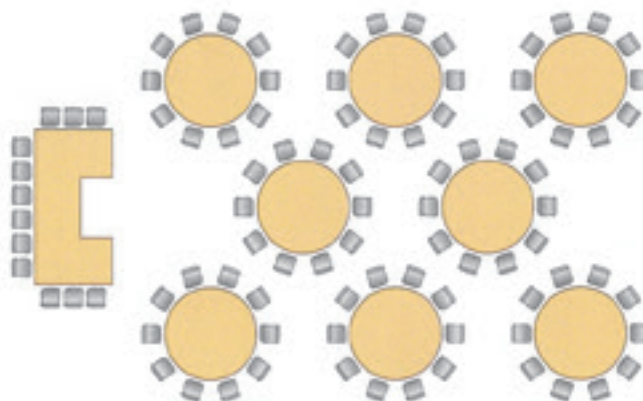
---

Ausrichtung für 108 Personen  
an 9 Tafeln á 12 Personen



---

Ausrichtung für 92 Personen  
Kleine U-Tafel für 12 Personen / 8 runde Tische für maximal 10 Personen



# 14 ZUTATEN UND STOFFE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN



## EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omlette, Kuchen, Gebäck, Brot, Süßbrötchen, Croissants, Frühstückbrötchen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmasse oder Panade, Kartoffel-fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



## FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Sellen (z.B. Würstchenausbeute), Fondj, Würstchen, Suppen, Surimi, Sanderleimwurst, Brataufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



## KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krabben, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Pasta, Beullabube, Sashimi, Surimi



## MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugtiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nahrungsergänzungsmittel, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Granis, Kaffeeersatz, Knekerchen, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Mollen- / Frucht-/Instantdrink



## SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gebäck, Würstchen, Fleischzerlegungen, Fleischzubereitungen, Käsekräuter, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Seppengewürz, Brüh-, Suppen, Essig/Sofen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



## SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knekerchen, Gebäck (süß und salzig), Müll, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



## SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Rauchzubereitungen, Müll, Brot, Fleischzerlegungen und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtstift, Chips und andere getrocknete Kartoffelzerlegungen, gesalzener Trockenfisch



## ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brataufstriche, Müll, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Soßsaufbe, Pommes frites, Eis, aromatisierter Kaffee



## GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Dinkel, Einkorn, Getreide

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstchen, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



## LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischzerlegungen, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürste



## SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kachunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pizzen), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walnüsse), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müll, Schokolade, Marzipan, Müllriegel, Rikis, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



## SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischzerlegungen, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



## SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brataufstriche, Müll, Schokolade, Rikis, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sporternährung, erweichungserhaltende Erfrischungsgetränke, Diätbrunnen, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



## WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Alabosse, Oktopus, Tintenfisch, Calamare, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würstchen, Pasta, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

# LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Liebe Kunden,

der Gesetzgeber schreibt vor, alle angebotenen Gerichte in Speisekarten mit Hochzahlen zu kennzeichnen und entsprechende Inhaltsstoffe zu deklarieren. Da unsere Angebotsmappe aber sehr umfangreich ist, informieren wir Sie zur besseren Übersicht auf einer gesonderten Seite.

## Kennzeichnungspflichtig sind

(bei nicht abgepackten Lebensmitteln)

- mit Farbstoffen
- geschwärzt
- enthält eine Phenylalaninquelle
- mit Konservierungsstoffen
- gewachst
- mit Antioxidationsmitteln
- mit Süßungsmitteln
- geschwefelt
- mit Phosphat

## Unser Grundwürzmittel enthält

- Jodsalz
- Konservierungsstoff
- Geschmacksverstärker
- Antioxidationsmittel
- Farbstoff Riboflavin
- Süßungsmittel

## Dieses Grundwürzmittel wird verwendet für

- alle Suppen
- Hauptgerichte (Fleisch und Saucen) vom Schwein, Rind, Kalb, Wild, Lamm/Hammel, Geflügel, Fisch
- alle warmen Speisen
- Vorspeisen
- Nudelgerichte, Kartoffelgratin, Gemüsegerichte, vegetarische Gerichte, Grillfleisch

Alle kalten Speisen wie:

- Pasteten, Fingerfood
- kalte Saucen und Dips
- alle Salate und Dressings
- Dekomasse von Canapés und belegten Brötchen

## Weitere Zusatzstoffe (enthalten in:)

- mit Farbstoffen: Eis, Vanillesauce, Rote Grütze, Desserts, Belegkirschen, Cocktailfrüchte
- mit Konservierungsstoffen: Ketchup, Käse, Salami, Kasseler, Eisbein, Brühwürste
- geschwefelt: Essig (alle Kartoffelgerichte, warme Saucen, kalte Dressings)
- geschwärzt: schwarze Oliven (Antipasti)
- gewachst: Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen (Deko bei kalten Buffets)
- enthält eine Phenylalaninquelle: Senf, Mayonnaise, Ketchup
- mit Phosphat: Brühwürste, Käse, Schinken, Speck (in Specksauce)

Sollten Sie bei der Planung Ihres Festes auf Nahrungsmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten Rücksicht nehmen müssen, beraten wir Sie gerne. Wir empfehlen Ihnen Speisen, die es erlauben, verschiedene Allergene oder Intoleranzstoffe zu substituieren bzw. zu streichen.

**Diese Aufzählung berücksichtigt nur einige Beispiele und ist nicht vollständig.**

## Hinweis für Allergiker:

Die Liste der in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe senden wir Ihnen gerne zu.  
Leverkusen, 1.7.2022

# ZUSATZSTOFFE

- |    |                                                |    |                                               |
|----|------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------|
| 1  | mit dem Konservierungsstoff Sorbinsäure        | 2  | mit dem Konservierungsstoff Benzoesäure       |
| 3  | mit dem Konservierungsstoff PHB-Ester          | 4  | mit dem Konservierungsstoff Ameisensäure      |
| 5  | mit dem Konservierungsstoff Diphenyl           | 6  | mit dem Konservierungsstoff Orthophenylphenol |
| 7  | mit dem Konservierungsstoff Thiabendazol       | 8  | geschwefelt                                   |
| 9  | geschwärzt                                     | 10 | gewachst                                      |
| 11 | mit Farbstoff                                  | 12 | mit Phosphat                                  |
| 13 | mit Milcheiweiß                                | 14 | mit Eiklar                                    |
| 15 | mit Süßstoff Cyclamat                          | 16 | mit Süßstoff Saccharin                        |
| 17 | mit Süßstoff Acesulfam                         | 18 | mit Süßstoff Aspartam (enthält Phenylalanin)  |
| 19 | mit Alkohol (kennzeichnungspflichtiger Zusatz) | 20 | chininhaltig                                  |
| 21 | koffeinhaltig                                  | 22 | Oberfläche mit Nahamycin behandelt            |

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind zugelassene Zusatzstoffe zu kennzeichnen.

Wir machen diese auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter der entsprechenden Nummer kenntlich.

Stand: Juni 2022

Mit Erscheinen der Preisliste verliert jede vorausgegangene ihre Gültigkeit.  
Alle Preise inkl. MwSt.