

# Herzlich Willkommen!



Wir sind Ihr Spezialist für exklusive Garten- und Grillparties mit frisch gegrillten Köstlichkeiten, Feiern und Empfänge in lockerer Atmosphäre mit Fingerfood. Selbstverständlich bieten wir auch servierte Galamenüs.

Unsere Speisen zeichnen sich durch reinste Handarbeit, frische Zutaten und wunderbare, von uns mit Liebe zusammen gestellten Gewürzmischungen aus. Klare und erkennbare Geschmäcker sind unsere Handschrift. Wo wir können dekorieren wir mit essbaren Blumen und buntem Gemüse. Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Thema in unserem Unternehmen, daher verwenden wir bestes Fleisch. Auch bei den Fischen finden Sie ein Angebot aus See- und Flussfischen, vor allem Saibling, Forelle, oder Lachsforelle. Hier finden Sie eine Auswahl an Fingerfood, die wir je nach Saison natürlich den Geschenken der Natur anpassen. Erwarten Sie bitte daher bei uns nicht das billigste, dafür aber das beste Angebot!

Viele Speisen haben einen mediterranen Flair, manche lassen uns von der Sonne der Karibik träumen. Sie finden aber auch viele Speisen aus unserer heimischen Küche. Ich kombiniere das Beste aus allen Küchen, die ich mit meiner Kindheit verbinde und die uns in den schönsten Momenten unseres Lebens begleiten, beim Feiern.

Die folgenden Beispielenüs sollen dazu dienen, die Zusammenstellung und Auswahl für Sie zu vereinfachen! Gerne können Sie Speisen aus den unterschiedlichen Menüs oder Buffets kombinieren. Wir stellen gerne ein individuelles für Sie passendes Menü oder Buffet zusammen! Sie sagen uns was Sie besonders gerne haben und wir erstellen Ihnen Ihr Wunschmenü!

Wir verwenden für unsere Speisen keine Fertigprodukte! Für unsere Menüs verwenden wir nur die besten Zutaten (Desserts und Mehlspeisen werden von uns selbst hergestellt!) und soweit möglich von regionalen Anbietern.

Komplett vegetarische/vegane Menüs/Bufets sind auf Wunsch ebenso möglich, wie reine Bio-Menüs! Selbstverständlich können wir auch lactosefreie und glutenfreie Speisen anbieten, sowie unjodiertes Salz.

Was wir Ihnen liefern:

- Buffets für bis zu 1.000 Personen
- Gesetzte Menüs bis zu 300 Personen
- Galamenüs für bis zu 300 Personen
- Fingerfood für bis zu 2.000 Personen
- "Flying Buffets" bis zu 1.000 Personen
- Grillkurse - Grillcaterings - Grillen als Incentive
- Private Cooking bei Ihnen zu Hause ab 20 Personen

Dazu stellen wir bei Bedarf selbstverständlich auch das Servicepersonal und Equipment!



## Auswahl verschiedenster Fingerfoods

Stellen Sie aus den aufgezählten Speisen Ihr Wunschmenü oder Buffet zusammen.

Bei Fingerfood wird mit folgenden Mengen pro Person gerechnet:

### **4 Stück pro Gast pro Gang**

Fingerfood Buffets (auch als durchserviertes „Flying Buffet“ möglich) eignen sich sehr gut für Empfänge, Stehcocktails, als kleiner Snack während oder nach einem Meeting oder auch für Ihre privaten Feierlichkeiten.

### **Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück**

**Mindestbestellmenge insgesamt: 160 Stück** Selbstverständlich können Sie auch Speisen wählen, die nicht angeführt sind. Wir verwenden nach Möglichkeit heimischen Fisch und saisonale Lebensmittel (z.B. Erdbeeren zur Erdbeerzeit) sowie Fleisch und Lebensmittel aus der Genussregion Schleswig - Holstein.

*Alle Menüs und Buffets sind auch in BIO-Qualität möglich.*

Unser Fleisch kommt nach Möglichkeit frisch vom Grill. Das dazu benötigte Equipment inkl. Grills bringen wir zu Ihrer Veranstaltung mit!

*Mögliche Kombination bei Menüs und Buffets:*

- Alle Gänge serviert
- Vorspeise serviert - (Zwischengericht serviert) - Hauptspeise serviert - Dessertbuffet
- Vorspeise serviert - Hauptspeise vom Buffet - Dessertbuffet
- Alles vom Buffet
- 

### *Allergene Stoffe*

Da wir gesetzlich dazu verpflichtet sind, Sie über Allergene aufzuklären, finden Sie am Ende dieser Broschüre die Auflistung der Allergene mit der Kennzeichnung. Bei den einzelnen Speisen haben wir die Kennzeichnung der Allergene mit Buchstabencodes (A-R) angebracht.

Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie oder einer Ihrer Gäste eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit hat. Da wir alles selbst kochen, können wir jederzeit auf Ihre Anforderungen reagieren und dementsprechend kochen! Neben den angegebenen 14 Allergenen können wir auf Wunsch auch eine Histaminunverträglichkeit oder Laktoseintolleranz beachten!

### *Hinweis:*

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten auslösen können!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden! Wir können daher keine 100%ige Garantie auf Allergenfreiheit geben!

# Antipasti & Tapas

Serviert als Menü oder Buffet



● Auster pur auf Eis mit Zitrone	8,00 €
● Auster auf Lauch mit Chorizo	9,00 €
● Auster gebacken auf Gurke und Kartoffel	9,00 €
● Auster mit Blumenkohl im Safransud	9,50 €
● Auster mit Blutorange und Bittermandel	9,50 €
● Auster mit Fenchel und Curry	8,50 €
● Auster mit Kürbis und Chili	8,50 €
● Crepesroulade mit geräuchertem Heilbutt mit Kaviarcreme	5,50 €
● Crepesroulade mit geräuchertem Lachs und Avocado – Gurken – Creme	3,50 €
● Entenstopfleberkugel mit Dörobstchutney	7,00 €
● Gefüllte Feigen mit Ziegenfrischkäse und Salzmantel	6,50 €
● Gefüllte Tomate mit Mozzarellacreme	2,00 €
● Gänselberparfait mit Physalisgelee	3,00 €
● Jakobsmuschel in Seranoschinken mit Tomatencoulis und Pesto	7,00 €
● Melonen – Thunfisch Spieß mit Sesamcreme	4,00 €
● Oktopusgelee mit Blumenkohlmousse	6,50 €
● Rindertatar im Kartoffelring mit Wachtelei und Knoblauchcreme	5,50 €
● Roastbeef-Röllchen mit Kartoffelkäse	4,50 €
● Schinkenröllchen mit Gorgonzolafüllung und Birne	4,50 €
● Sepiaröllchen mit Ratatouillesülze	4,00 €
● Spargelspitzen im Räucherlachsmantel mit Spargel – Milchschaum	6,00 €
● Tellersülze vom Kalbstafelspitz mit Apfel – Meerrettich – Creme	3,00 €
● Verschiedene Chips mit dreierlei Dips	5,50 €

# Gebackenes

Serviert als Menü oder Buffet



● Crostini	1,50 €
● Crostini mit Avocado-creme gefüllt, mit Rosa Pfeffer und Parmesan gratiniert	1,50 €
● Crostini mit Paprika-creme gefüllt, mit Gewürzen und Parmesan gratiniert	1,50 €
● Crostini mit Ziegenfrischkäse gefüllt, mit Kräutern und Parmesan gratiniert	2,00 €
● Garnelen – Avocado – Kanapee	10,50 €
● Kartoffelbrot überbacken mit Röstzwiebeln und Kümmelkrokant	2,50 €
● Käsestange	1,50 €
● Olivenbrioche mit Thunfisch-atar	3,50 €
● Profiteroles mit Chorizo – Ziegenfrischkäse-creme	2,00 €
● Quiche mit Thunfisch und Zwiebeln	2,50 €
● Quiche mit Lachs und Lauch	4,00 €
● Quiche mit Tomate und Olive	3,00 €
● Roquefort – Kanapee mit Honig – Essig – Kirschen	4,00 €
● Tramezzini – Sandwich mit Rucola – Creme	2,50 €
● Tramezzini – Sandwich mit Forellenkaviar – Creme	3,50 €
● Tramezzini – Sandwich mit Kalbstatar	3,50 €

# Salate

Serviert als Menü oder Buffet



● Blattsalate im Brotring mit Pecorino	4,00 €
● Chicorée – Schiffchen mit Pulpo und geschmolzenem Radiccio	7,00 €
● Gelierte Linsen mit Speck und Zandertatar	4,00 €
● Glasnudelsalat mit Physalis und Wachtelkirsche	5,50 €
● Gurken – Melonen – Schlangen mit Heilbuttatar	6,50 €
● Kalbsbries – Bohnen – Salat mit Sherrycreme	4,00 €
● Linsen – Gemüse – Salat	4,50 €
● Salat vom Spargel „polnisch“ mit gebeiztem Lachs	7,00 €
● Salat vom Steinbutt mit rosa Grapefruit und Pata – Negra	10,00 €
● Steinpilzsalat mit Knoblauchchips	4,00 €

# Süppchen

Serviert als Menü



● Apfelweinsüppchen mit gebeiztem Saibling	5,00 €
● Birnenkaltschale mit Roquefortmousse	2,00 €
● Erbsen Cappuccino	1,50 €
● Forellenconsommé mit Bonbon	4,00 €
● Hähnchenkraftbrühe „thailändisch“	4,50 €
● Karotten – Curry – Schaumsuppe mit Taubenbrust	11,00 €
● Kerbelschaumsüppchen mit Knusperbällchen vom Zander	2,50 €
● Kürbisschaumsuppe mit Speckpflaume	3,50 €
● Limonen – Kokossuppe	2,00 €
● Ochsenchwanzgelee mit Balsamicogemüse	6,00 €
● Safran – Blumenkohl – Süppchen mit gebratener Jakobsmuschel	6,50 €
● Wildentenessenz mit Trüffelroulade	18,50 €
● Zitronengrasessenz mit Maishähnchenbällchen	2,50 €

# Vegetarisch

Serviert als Menü oder Buffet



● Brokkoli – Mille – Feuille mit Trüffelspänen	14,50 €
● Bunter Kartoffelsalat mit Grapefruit – Vinaigrette	1,50 €
● Gebackenes Wachtelei mit Kräutern auf Rote – Bete – Püree	2,00 €
● Geschmorte Vanillekarotten mit grünen Mandeln	3,00 €
● Gorgonzolatartlett mit Spinatkugel	1,50 €
● In Soja gebratener Spargel mit Chilikartoffeln	3,50 €
● Kartoffelspitzen mit Sauerkrautfüllung	1,00 €
● Melonenwürfel mit altem Balsamico und Parmesanchip	2,50 €
● Petersilienwurzelravioli mit Petersilienpüree	1,50 €
● Pilzlasagne mit Bärlauch	11,50 €
● Ratatouillespieße mit Pesto	5,00 €
● Rote – Bete – Risotto mit Essigäpfeln	2,00 €
● Sellerieröllchen mit Lauchfüllung	2,50 €
● Wasabi – Gurken – Panna – Cotta mit Melonenstreifen	2,50 €

# Fisch & Meeresfrüchte

Serviert als Menü oder Buffet



● Fischeintopf in der Kartoffel	3,50 €
● Forelle mit Kohlrabipüree und Kaviar	7,50 €
● Heringstatar mit Rote – Bete – Relish und Zwiebelcreme	2,50 €
● Jakobsmuschel mit Nüssen und Lauchschaum	7,00 €
● Lachssavarin mit Pesto – Spinat – Creme	3,50 €
● Loup de Mer auf Paprikarisotto	9,50 €
● Makrelen – Gurken – Spieß auf Pumpnickelsand	5,00 €
● Meeräsche mit Kartoffelpüree und Blumenkohl	6,00 €
● Pulpo im Kürbiskleid mit Röstzibeljus	4,50 €
● Saiblingsfilet im Kartoffel – Äüfel – Mantel mit gerösteten Sonnenblumenkernen	8,00 €
● Seeteufel mit Morchel und Gänseleberstick	15,00 €
● Seezungenröllchen mit Orangen – Fenchel – Gemüse	9,00 €
● St.-Pierre – Filet auf Mandarinsellerie und Mandelgelee	16,00 €
● Steinbutt – Cordon – Bleu mit Serano – Büffelmozzarella – Füllung mit Dill – Crème Fraîche	7,50 €



# Fleisch

Serviert als Menü oder Buffet



● Eisbein vom Spanferkel mit Sauerkraut und Knödel	4,50 €
● Entenbrust mit karamellisierter Karotte	3,00 €
● Entenbrustroulade mit Stopfleber und Feigentarte	8,00 €
● Entenkrapfen mit Curry – Mais – Creme und Ananas	8,50 €
● Filet vom Jungschwein in Senfsud und Kartoffel	4,00 €
● Gebackene Weißwurst auf der Kartoffel – Senf – Püree	2,00 €
● Getrüffelte Perlhuhnbrust mit Kartoffelbaumkuchen und Erbsencreme	15,50 €
● Hirschschulter mit Essigzweitschgen und Gewürzbrotrouton	5,00 €
● Ingwer – Honig – Ente auf Glasnudelsalat	6,50 €
● Kalbsfrikadelle mit Wachtelei und Kartoffel – Spinat – Creme	3,00 €
● Kalbsschwanzkrapfen auf Kartoffel – Schnittlauch – Creme	7,00 €
● Kalbsschwanzragout mit Selleriepüree und Lauch	6,50 €
● Lammfilet im Paprikamantel auf Rosmarinpolenta	8,50 €
● Lammrücken in der Bärlauchkruste mit Tomatenpüree und Pesto	9,50 €
● Spanferkelbrust mit Rote Bete und Sauerrahm	3,00 €
● ``Surf & Turf`` Rinderfilet und Hummer mit Zitronen – Hollandaise	13,00 €
● Wiener Backhendl mit Kartoffel – Gurken – Salat	3,00 €

## Dessert

Serviert als Menü oder Buffet

● Aprikosenschnitte mit Nougatmousse	4,00 €
● Erdbeerröllchen mit Erdbeer – Rhabarber – Ragout	4,50 €
● Gefüllte Datteln mit weißer Mousse und Streuseln	2,50 €
● Grießflammerie mit Brombeeren	5,50 €
● Haselnusscanneloni mit Birnenmousse	6,00 €
● Mangoröllchen mit Quarkfüllung	4,50 €
● Melonen – Mozzarella – Lasagne mit Minzgelee und Himbeeren	9,50 €
● Panna Cotta mit Mangopüree	3,50 €
● Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 €
● Schlosser Buben mit Mascarpone – Pistazien – Schaum	6,50 €
● Schokomousse im Glas mit Himbeerschaum	5,00 €
● Weiße Kaffee – Panna – Cotta mit Cassissorbet und Physalisperlen	5,00 €

# Konditionen



- Alle Preise inkl. 19% MwSt.
- Preise gelten für 2015
- Preise gelten für die angegebene Mindestpersonenzahl!
- Alle Menüs können auch in BIO Qualität geliefert werden - Aufpreis!
- Saisonal bedingte und wetterabhängige Zutaten, wie spezielle Blüten, Beeren, Pilze, etc. je nach Verfügbarkeit! Hier sind Änderungen/Anpassungen kurzfristig möglich! Die Zutaten werden möglichst der Saison und Verfügbarkeit angepasst!
- Mindestbestellmenge bei Fingerfood und Tapas 20 Stück pro Sorte
- Caterings bzw. Menüs und Platten ab 10 Personen möglich! Bei abweichenden Personenzahlen von den angegebenen Preisen können wir Ihnen gerne ein Angebot erstellen. Bitte beachten Sie, dass der Aufwand für die Zubereitung für 10 oder 20 Personen fast gleich groß ist wie für 30 Personen und das daher die Preise pro Person dementsprechend höher sind.
- Alle Preise exklusive Servicepersonal und Abwäscher
- Küchenpersonal im Preis inkludiert
- Bei Lieferungen durch uns werden Lieferpauschalen verrechnet
- Speisen, Desserts, Buffets und Platten können auch gerne selbst abgeholt werden!
- Preise inkl. Teller, Besteck, Papierservietten und Fingerfoodgeschirr (Bei Selbstabholung wird eine Kautions verlangt)
- Soweit möglich werden die Speisen vor Ort frisch zubereitet!
- Bei Grillbuffets werden die Grills inklusive Zubehör von uns mitgebracht! Grillen mit Gas und/oder Holzkohle muss vor Ort möglich und erlaubt sein!
- Bitte beachten Sie, dass bei Veranstaltungen vor Ort die Feuermelder in z.B. Bürokantinen vorübergehend deaktiviert werden müssen!
- Alle Menüs und Buffets sind auch in unseren Locations erhältlich
- Live kochen oder grillen durch Köche vor Ort gegen Aufpreis möglich
- Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen
- Änderungen vorbehalten!
- Diese Version vom 01. März 2015 ersetzt alle anderen und älteren Versionen!

# Allergene Stoffe in unseren Gerichten



Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und Haftung.

## Allergene-, „DIE 14“

Die 14 im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung aufgelisteten Allergenen Stoffe sind zu berücksichtigen:

### 1. Glutenthaltiges Getreide und entsprechende Erzeugnisse - A

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn und Grünkern enthalten allesamt eine Eiweißverbindung, die als Kleber in der Schale (Kleie) fungiert. Dieses Klebereiweiß – genannt Gluten – ist Basis der ersten Allergengruppe. Enthält ein Produkt, welches in einem Rezept verarbeitet wird beispielsweise Weizenmehl, Weizenstärke, Gerstenmalz, Kleie oder Weizenkeimlinge, so ist von Glutenthaltigkeit auszugehen und dieses Gericht darf nicht an Personen mit Gluten-Unverträglichkeit abgegeben werden.

Hier sind hauptsächlich Brot und Gebäck, Semmelbrösel, Mehl, Teigwaren und derartige Produkte betroffen. Menschen mit Gluten-Unverträglichkeit (Zöliakie) haben allerdings keine Probleme mit Kartoffeln, Reis oder Mais.

### 2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse - B

Hat eine Person eine Allergie oder Unverträglichkeit betreffend Krebsen und Krebstiererzeugnissen, so darf diese keine Speisen zu sich nehmen, die z. B. Krebse, Langusten, Shrimps, Garnelen, Hummer oder Scampi enthalten. Dringend zu beachten ist, dass diese Krebstiere manchmal in Würzpasten oder Feinkostsalaten und oft auch in asiatischen Spezialitäten enthalten sind.

### 3. Eier und Erzeugnisse aus Eiern - C

Diese sind u.a. in Eierteigwaren, panierten Speisen, Mayonnaisen, Kuchen, Torten, Palatschinken oder auch Desserts enthalten. Zu beachten sind diese allergenen Stoffe bei allen Gerichten bei deren Zubereitung frische Eier, pasteurisierte Eiprodukte, Eipulver, Flüssigei oder ähnliche Zutaten verwendet werden.

### 4. Fisch und Fischerzeugnisse - D

Personen bei denen der Konsum von Fischen oder Fischprodukten Allergiereaktionen und Unverträglichkeiten auslöst, müssen ebenso beim Konsum von Anchovipaste, Fischgelatine bei Fischextrakten und Fischsaucen sehr vorsichtig sein. Fisch- und Fischerzeugnisse finden sich manchmal in Feinkostsalaten, in Pasteten, in Würsten (Sardellenwürste), in Würzpasten, Suppen und Saucen.

## **5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse – E**

Die Erdnussallergie ist eine Allergie vom Typ 1, also eine Allergie, die unmittelbar nach dem Verzehr (spätestens nach zwei Stunden) auftritt und wirksam wird. Erdnüsse haben, verglichen mit anderen Lebensmitteln, sehr hohes allergisches Potential und allergische Reaktionen auf diese führen auch am häufigsten bis zum Tod. Denken Sie an Zutaten wie Erdnussöl, Erdnussbutter, Likör, Cerealien und Müslimischungen, Kuchen, vegetarische Brotaufstriche und Schokoladen.

## **6. Soja und Sojaerzeugnisse - F**

Sojaöl, Sojaflocken, Sojalecithin und Sojasprossen sind oft Zutat von: Brotwaren, Gebäck und Kuchen, Margarinen, Feinkostsalaten, Schokocremen, Müsli, Brotaufstrichen, Kaugummi, Schokolade, Kekse, Saucen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Diätprodukten, Kaffeeweißer und vieles mehr.

## **7. Milch und Milcherzeugnisse - G**

Die Unverträglichkeit von Milchbestandteilen (oft Milchzucker – also Lactose) führt zu körperlichen Beeinträchtigungen. Eine Allergie gegen Kuhmilch ist, ähnlich wie eine Allergie gegen Erdnüsse, eine Typ 1 Allergie, die sofort bzw. sehr rasch nach dem Verzehr auftritt. Milchprodukte dürfen dann nicht verzehrt werden.

## **8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten - H**

Allergische Reaktionen treten hier bei Konsum von Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pekannüssen, Makadamianüssen, Queenslandnüssen oder Cashewnüssen auf. Vergessen Sie nicht, dass Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus auch in Marzipan, Pasteten, Pestos, Schokoladen, Müsli, Cerealien, Kuchen und Likören als Zutat ihre Verwendung finden.

## **9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse - L**

Sellerie ist ein typischer, einheimischer Geschmacksklassiker, der bei keinem Suppengrün fehlt. Auch er zählt zu den allergenen Stoffen.

## **10. Senf und Senferzeugnisse - M**

Die Senfkörner finden wir in vielen Sauerkonserven (Essiggurken), Senf selbst wird in vielen Speisen zur Geschmacksabrundung angewendet. So finden wir Senf in den Zutatenlisten vieler Saucen, Dressings, Mayonnaisen, Ketchups, Fleischzubereitungen und Suppen, Pasteten und Würsten.

## **11. Sesam und Sesamerzeugnisse - N**

Sesamsamen, Sesammehl oder Sesamöl sind oft Basis für Brotwaren, Knäckebrötchen, Gebäcksorten, Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Hummus, Feinkostsalate, Marinaden und Dressings

## 12. Lupine und Erzeugnisse aus Lupinen - P

Lupinen (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt) sind Pflanzen, die intensiv genutzte, pflanzliche Eiweißlieferanten sind. Verwendung in Brot und Gebäck, Pizza und Nudeln, Snacks und Diätahrungsmittel (fettreduzierte Produkte), Flüssigwürze.

## 13. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse - R

Unverträglichkeiten oder Allergien auf Weichtiere impliziert, dass man keine Schnecken, Austern, Oktopus oder Muscheln konsumieren darf. Weichtiere finden sich oft in (asiatischen) Würzpasten, Würzmischungen, Saucen und in Basen für Paella.

## 14. Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)

Bekannt ist der Aufdruck „kann Sulfite enthalten“ auf Weinflaschen und Rosinenpackungen. Bei diesen Produkten wird Schwefeldioxid oder Sulfit oft zur Konservierung eingesetzt. Auch in Trockenobst, in Trockenfruchtmischungen von Studentenfutter, in getrockneten Pilzen und Kartoffelflocken kann Sulfit in Zutatenlisten gefunden werden.

Die E-Nummern E220 bis E228 - mit Ausnahme von E225 – entsprechen dieser Gruppe allergener Stoffe. Bei einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg sind diese anzuführen:

- E 220 Schwefeldioxid
- E 221 Natriumsulfit
- E 222 Natriumhydrogensulfit
- E 223 Natriummetabisulfit
- E 224 Kaliummetabisulfit,
- E 226 Kalziumpulfit
- E 227 Kalziumbisulfit
- E 228 Kaliumbisulfit