

Take-away Speisen

Grünkohl (L) mit Kohlwurst^{3,4,6}, Kasseler^{3,4,5}, Schweinebacke^{3,4,5}

€ 14,50

Beutel mit Grünkohl und Fleisch in einem Topf mit siedendem Wasser ca.15 Minuten erhitzen

Brust und Keule von der Ente mit Jus (E,G,I)

Rotkohl und Brezeltaler (A,D,I)

€ 16,50

Tip vom Haus: Beutel mit der Ente in einem Topf mit siedendem Wasser 10 Minuten erhitzen und dann aus dem Beutel heraus im Ofen bei 190 Grad Umluft 15 Minuten garen bis Sie knusprig ist.

Taler mit etwas Butter in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten, Rotkohl und Sauce im siedendem Wasser 15 Minuten erhitzen

Hühnerfrikassee (D,G,I) mit Erbsen und Möhren, grüner Spargel, Champignons und Basmatireis

€ 12,50

Beutel mit dem Frikassee in einem Topf mit leicht kochendem Wasser 15 Minuten erhitzen. Reis nach beigefügter Anleitung kochen

Vegan

Wirsingroulade mit Grünkern-Buchweizenfüllung (I), tomatisierte Mandel- Creme (K,M) und sauren Berglinsen

€ 12,50

Beutel in siedendem Wasser 15 Minuten erhitzen

Nach Abholung 4 Tage gekühlt haltbar!

Reis kochen

Wasservariante

100 gr. Reis

1 TL Salz

0,6 Liter Wasser

- Reis waschen

- Mit Salz und Wasser kalt aufsetzen

- Aufkochen, Hitze reduzieren und je nach Bissfestigkeit 15-20 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb abgießen

Quellvariante

100 gr. Reis

1 TL Salz

0,2 Liter Wasser

- Reis waschen

- Reis mit Salz und Wasser in einen Topf geben

Aufkochen, Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 15-20 Minuten quellen lassen, bis das Wasser restlos vom Reis aufgenommen wurde

Legende für Allergene und Zusatzstoffe:

(A) Eier, (D) Milch, (E) Sellerie, (G) Schwefeldioxid, (I) Gluten, (K) Schalenfrüchte, (L) Senf, (M) Soja, 3 Antioxidationsmittel, 4 Konservierungsstoffe, 5 Nitritpökelsalz, 6 Geschmacksverstärker

Zusatzstoffe:

1= Süßungsmittel, 2= Farbstoff, 3= Antioxidationsmittel,

4= Konservierungsstoffe, 5= Nitritpökelsalz,

6= Geschmacksverstärker, 7= Phosphat

Hier eine Auflistung der Zutaten und Stoffe die eventuelle Allergien bei Ihnen auslösen könnten.
Anhand dieser Liste und den zugeordneten Buchstaben
können Sie dies mit unseren Gerichten in der Speisekarte abgleichen.



EIER
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croquons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

A



FISCH
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Ketchup, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Bratäufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

B



KREBSTIERE
und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

C



MILCH
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink

D



SELLERIE
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrötchen, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

E



SESAMSAMEN
und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

F



**SCHWefeldioxid
UND SULPHITE**

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenebst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

G



ERDNÜSSE
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schoko-creme, vegetarische Bratäufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

H



GLUTENHALTIGES GETREIDE
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

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

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

I



LUPINE
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

J



SCHALENFRÜCHTE
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*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 (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walddorff), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

K



SENF
und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

L



SOJABOHNEN
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schoko-creme, vegetarische Bratäufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättricks, Kaffeeweiß, Fertiggerichte aller Art

M



WEICHTIERE
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

N



Take-away Speisen



Wenn schon -
dann schon ...
Gröninger[®]
Gastronomie
zum Wohlfühlen

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Für Ihre nächste Bestellung:

info@schoenes-leben-hamburg.de oder 040/570 105 100