

SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

- 1 **Zaziki**^g **6,50 €**
aus feinsten Zutaten wie speziellem Joghurt, frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen
- 2 **Griechisches Dip-Quartett**^g **10,50 €**
Zaziki, Taramas, Chtipiti und Knoblauchdip
- 3 **Oliven und Peperoni**^{2, 3, 6, l} **7,90 €**
mit Oregano und Olivenöl
- 6 **Olympos Vorspeisenplatte**^{2, 3, 6, f, g, l} **15,90 €**
Zaziki, Taramas, Chtipiti, Knoblauchdip, dicke Bohnen, Oliven und Peperoni

WARME VORSPEISEN

- 7 **Peperoni gegrillt**^{2, 3, l} **9,50 €**
mit Knoblauchsauce
- 8 **Ziegenkäse**^{3, f} **11,50 €**
Ziegenkäse im Blätterteig mit Honig und Sesam verfeinert
- 11 **Fetakäse im Ofen**^g **12,50 €**
gebackener Fetakäse mit gehackten Zwiebeln, Peperoni und Tomaten
- 12 **Dicke Bohnen**^{3, f} **10,90 €**
mit original griechischem Fetakäse überbacken
- 15 **Auberginen und Zucchini**^{a, g} **11,90 €**
in Knoblauchsauce gebratene Auberginen, Zucchini und Zaziki
- 17 **Gefüllte Champignons**^g **11,90 €**
mit Spinat und Käse überbacken
- 18 **Ilios – Vorspeise**^{2, 3, 9, a, f, g, i} **17,90 €**
in Knoblauchsauce gebratene Auberginen, Zucchini, dicke Bohnen und gefüllte Champignons, dazu hausgemachtes Knoblauchbrot

- 19 **Kretaplatte für 2 Personen**^{2, 3, 6, 9, a, f, g, i, l} **29,50 €**
in Knoblauchsauce gebratene Auberginen, Zucchini, dicke Bohnen, gefüllte Champignons, Taramas, Chtipiti, Fetakäse, Zaziki, hausgemachtes Knoblauchbrot und Knoblauchdip
- 23 **Knoblauchbrot**^a **4,90 €**
nach Art des Hauses
- 24 **Pitabrot**^a **4,90 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill
- 25 **Pitabrot mit Feta**^{a, g} **5,90 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill mit Fetakäse
- 26 **Pitabrot mit Knoblauchdip**^a **5,90 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill mit Knoblauchdip

VORSPEISEN AUS DEM MEER

- 21 **Frittierte Kalamariringe**^{2, 9, a, g, h, n} **12,50 €**
mit Knoblauchdip

SUPPEN

- 27 **Hühnersuppe**² **5,90 €**
nach griechischer Art
- 28 **Bohnensuppe**^{3, f} **5,90 €**
nach griechischer Art

KNOSSOS CATERING

Neben erstklassigen Speisen und Getränken liefern wir bei Bedarf auch die passende Dekoration, das Geschirr und das Mobiliar. Unser eingespieltes Team sorgt für perfekten Service und freundliche Bedienung. Sie benötigen noch ein Unterhaltungsprogramm und Musik? Auch dafür können wir sorgen.

Sprechen Sie uns an!



www.knossos-rangsdorf.de/catering



SPEISEKARTE

SALATE

- 30 **Kleiner gemischter Salat**^{2,9,i} **4,90 €**
frischer gemischter Saisonsalat an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing
- 31 **Kleiner Bauernsalat**^{2,9,i} **6,90 €**
mit Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse, Gurken und Oliven
- 32 **Iraklio Salat**^{2,9,a,i} **22,50 €**
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Lachsfilet, Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing
- 33 **Salat des Hauses**^{2,9,a,i} **17,90 €**
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Hühnerfilet, Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing
- 34 **Himara Salat**^{2,9,g,i} **23,90 €**
Lammfilet vom Grill mit Ziegenkäse im Blätterteig auf Salatbouquet an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing

GYROSSPEZIALITÄTEN

- 42 **Gyros**^g **17,90 €**
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki und Knoblauchkartoffeln
- 43 **Skepasti**^g **22,50 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill, gefüllt mit Gyros-Fleisch und mit Edamerkäse überbacken, dazu Zaziki und Pommes auf hölzerner Platte

GRILLSPEZIALITÄTEN

- 45 **Bifteki**^{2,9,g,i} **19,90 €**
würzig gegrillte Hacksteaks mit original griechischem Fetakäse gefüllt, dazu Knoblauchkartoffeln und Zaziki
- 46 **Souvlaki**^{2,9,g,i} **18,90 €**
2 gegrillte Schweinefleischspieße mit Zaziki und Knoblauchkartoffeln
- 47 **Hähnchenbrustfilet**^{2,9,i,g} **19,90 €**
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Zaziki, Knoblauchkartoffeln und Kräuterbutter
- 49 **Schweinefiletmedaillons**^{1,2,9,a,g,i} **22,90 €**
vom Grill mit Metaxasauce, gebratenen Zwiebeln und Pommes Frites

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN VOM GRILL

- 56 **Chania Teller**^g **20,90 €**
Gyros, Souvlaki, Zaziki und Knoblauchkartoffeln
- 57 **Grill Teller**^g **22,90 €**
Gyros, Hähnchenbrustfilet, Suzuki, Knoblauchkartoffeln und Zaziki
- 58 **Lasithi Teller**^g **20,90 €**
Gyros, Bifteki gefüllt mit original griechischem Fetakäse, dazu Zaziki und Knoblauchkartoffeln

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

- 61 **Knossos-Fleischplatte für 2 Personen**^g **52,90 €**
Gyros, Souvlaki, Suzuki, Lammkronen, Knoblauchkartoffeln und Zaziki

Dazu empfehlen wir:

- Metaxasauce^{1,g} **5,90 €**
- Champignonrahmsauce^{a,g} **5,90 €**
- Bernaisesauce^{a,g} **5,90 €**



SPEISEKARTE

LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 68 **Lamm-Krone**^{20, g} **30,90 €**
Das Beste vom Lamm! Mit Rosmarinkartoffeln und kleinem gemischten Salat
- 69 **Riesen-Lammspieß**^{20, g} **29,90 €**
mariniertes Lammsteak vom Grill mit Ziegenkäse und Zaziki, dazu ein kleiner gemischter Salat
- 70 **Lammplatte**^{20, g} **30,90 €**
Lammkronen, Lammsteak und Lammfilet mit Butterreisnudeln, Zaziki, Kräuterbutter und frischem Rosmarin, dazu ein kleiner gemischter Salat
- 72 **Lammfilet vom Grill Spezial**^{2, 20, g} **29,90 €**
mit Knoblauchkartoffeln, Zaziki, Kräuterbutter und frischem Rosmarin, dazu ein kleiner gemischter Salat

VOM LAMM IM OFEN ZART GEBACKEN

- 73 **Stifado**^{2, 4, 20, a} **24,50 €**
gebackenes Lammfleisch im eigenen Saft geschmort mit Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln
- 74 **Lamm mit Kritharaki**^{20, a, g} **24,50 €**
im eigenen Saft geschmort mit griechischen Nudeln, mit Käse überbacken
- 75 **Lamm mit Riesenbohnen**^{3, 20, f, g} **24,50 €**
im eigenen Saft geschmort mit griechischen Riesenbohnen, mit Käse überbacken

SCHNITZEL

Schweineschnitzel nach Wiener Art^{a, g}
paniertes Schweineschnitzel

- 77 **mit Pommes** **17,90 €**
- 78 **mit Knoblauchkartoffeln** **18,90 €**

Dazu empfehlen wir:

- Metaxasauce**^{1, g} **5,90 €**
- Champignonrahmsauce**^{a, g} **5,90 €**

PFÄNNCHEN-SPEZIALITÄTEN

- 86 **Pfännchen Rhodos**^{a, g} **22,90 €**
Schweinefilet in Champignonrahmsauce verfeinert, dazu Butterreisnudeln
- 87 **Pfännchen Martha**^{2, 9} **22,90 €**
Hähnchenbrustfilet in Mango- und Champignon-sauce, dazu Butterreisnudeln
- 88 **Pfännchen Naxos**¹ **22,90 €**
Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce, dazu Rosmarinkartoffeln

ÜBERBACKENES

- 94 **Rollakia überbacken**^{1, a, g} **22,90 €**
Panierte Steakröllchen gefüllt mit Fetakäse und Tomaten, mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln
- 95 **Gyros überbacken**^{1, a, g} **22,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln
- 96 **Hähnchenbrustfilet**^{1, a, g} **22,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln
- 97 **Schweinefilet**^{1, a, g} **23,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln
- 98 **Minoas**^{1, 2, 9, a, g, i} **23,90 €**
würzig gegrillte Hacksteaks mit original griechischem Fetakäse gefüllt, mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln
- 99 **Schweinefiletmedaillons**^{1, 2, 9, a, g, i} **23,90 €**
auf Sauce Bernaise mit frischen Champignons und geriebenem Fetakäse, dazu Rosmarinkartoffeln



SPEISEKARTE

FISCHSPEZIALITÄTEN

- 110 **Kalamaringe**^{2, 9, a, g, h, n} **21,90 €**
frisch frittiert, dazu Zitronen-Knoblauchsauce,
Butterreisnudeln und Zaziki
- 112 **Lachsfilet**^{2, 9, h} **25,90 €**
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce,
frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 113 **Zanderfilet**^{2, 20, d} **25,90 €**
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce,
frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 114 **Mediterrane Fischplatte**^{2, 20, d} **27,90 €**
gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet und Kalamari-
ringe, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches
Gemüse
- 116 **Doradenfilet Spezial**^{2, 9, d, h} **24,90 €**
gebratenes Doradenfilet an Butterreisnudeln mit
Spinat und Parmesan (Risotto-Art)

Dazu empfehlen wir:

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen den offenen weißen Landwein oder einen exklusiven weißen Flaschenwein direkt vom Winzer.

Bitte schauen Sie in unsere Weinkarte oder lassen Sie sich von unserm Servicepersonal beraten.

VEGETARISCHE GERICHTE

- 120 **Risopasta**^{2, a, g} **16,90 €**
griechische Nudeln in Tomaten-Basilikum-Sauce
mit Spinat, Zwiebeln, Kirschtomaten und original
griechischem Fetakäse
- 121 **Crepa**^{a, g} **16,90 €**
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und original
griechischem Fetakäse, in Champignon-
rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln
- 122 **Mediterrane Gemüsepfanne (vegan)**^g **16,90 €**
mit verschiedenen Gemüsepfannen nach griechi-
scher Art, dazu Rosmarinkartoffeln

BEILAGEN

- 125 **Pommes Frites**^a **4,90 €**
- 126 **Butterreisnudeln**^{a, g} **5,90 €**
- 127 **Kroketten**^{1, 4, a} **5,90 €**
- 128 **Griechische Reisnudeln**^a **5,90 €**
- 130 **Knoblauchkartoffeln** **5,90 €**
- 132 **Frisches Gemüse** **5,90 €**
- 133 **Rosmarinkartoffeln** **5,90 €**

DESSERTS

- 135 **Griechischer Joghurt**^{2, 9, h} **7,90 €**
mit Walnuss und Honig
- 145 **Flüssige Schokolade mit Vanilleeis**^{2, 9, g} **7,90 €**
mit Sahne
- 146 **Crème brûlée**^{2, 9, c, g} **7,90 €**
mit frischen Früchten



Fragen Sie nach
unseren Gutscheinen!

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelsüßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigungsarten mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

Kennzeichnung Allergene: a) glutenhaltig, b) Krebstiererzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

160 Martini Bianco ¹	4 cl	5,90 €
161 Hugo ¹	0,2l	7,20 €
Holunderblütensirup oder Himbeersirup, Prosecco, Soda, Minze		
162 Aperol Spritz	0,2l	7,20 €
Prosecco, Soda, Aperol, Orange		

EMPFEHLUNG DES HAUSES

704 Hausgemachte Limonade	0,4l	7,90 €
Wählen Sie Ihren Geschmack: Maracuja, Himbeere, Hollunder Mit Wasser, Sprite, Eiswürfel, Limette und Minze.		

SCHORLEN

501 Apfelschorle	0,3l	4,50 €
502 Apfelschorle	0,4l	5,00 €
505 Kirschorle	0,3l	4,50 €
506 Kirschorle	0,4l	5,00 €
507 Rhabarbaschorle	0,3l	4,50 €
508 Rhabarbaschorle	0,4l	5,00 €
511 Johannisbeerschorle	0,3l	4,50 €
512 Johannisbeerschorle	0,4l	5,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

515 Coca Cola ^{1,2,4,9,14}	0,3l	4,50 €
516 Coca Cola ^{1,2,4,9,14}	0,4l	5,00 €
517 Coca Cola light ^{1,2,4,9,14}	0,3l	4,50 €
518 Coca Cola light ^{1,2,4,9,14}	0,4l	5,00 €
519 Fanta ^{1,2,9}	0,3l	4,50 €
520 Fanta ^{1,2,9}	0,4l	5,00 €
521 Sprite ^{1,2,9}	0,3l	4,50 €
522 Sprite ^{1,2,9}	0,4l	5,00 €
523 Spezi ^{1,2,4,9,14}	0,3l	4,50 €
524 Spezi ^{1,2,4,9,14}	0,4l	5,00 €
528 Fassbrause ^{1,9}	0,3l	4,50 €
543 Fassbrause ^{1,9}	0,4l	5,00 €
525 Ginger Ale ^{1,2}	0,2l	4,50 €
526 Tonic Water ^{1,2,15}	0,2l	4,50 €
527 Bitter Lemon ^{1,2,9}	0,2l	4,50 €

529 Selterswasser	0,25l	3,90 €
530 Selters Still	0,25l	3,90 €
531 Selterswasser	0,75l	7,00 €
532 Selters Still	0,75l	7,00 €

SÄFTE

534 Apfelsaft	0,3l	4,50 €
536 Kirschnektar	0,3l	4,50 €
537 Bananensaft	0,3l	4,50 €
538 Rhabarbanektar	0,3l	4,50 €
539 Kiba (Kirsch-Banane)	0,3l	4,50 €
541 Johannisbeere	0,3l	4,50 €

BIERE

200 Pils vom Fass	0,3l	3,90 €
201 Pils vom Fass	0,4l	4,90 €
202 Schwarzbier vom Fass	0,3l	3,90 €
203 Schwarzbier vom Fass	0,4l	4,90 €
204 Alsterwasser ^{1,2,9}	0,3l	3,90 €
205 Alsterwasser ^{1,2,9}	0,4l	4,90 €
207 Alkoholfreies Bier	0,33l	4,50 €
208 Hefeweizen hell vom Fass ^a	0,5l	5,50 €
209 Hefeweizen dunkel ^a	0,5l	5,50 €
210 Kristallweizen ^a	0,5l	5,50 €
211 Hefeweizen alkoholfrei ^a	0,5l	5,50 €

LIVE-MUSIK

Wir veranstalten regelmäßig Abende mit stimmungsvoller griechischer Live-Musik. Folgen Sie uns auf Facebook oder Instagram, damit Sie es nicht verpassen!

[f/KnossosRangsdorf](#)

[@/knossos_rangsdorf](#)



GETRÄNKEKARTE

OFFENE WEISSWEINE

250 Retsina	0,25l	7,40 €
251 Retsina (geharzter Wein aus Nord-Griechenland)	0,5l	12,70 €
252 Landwein	0,25l	7,40 €
253 Landwein (unser Hauswein, trocken)	0,5l	11,70 €
254 Makedonikos	0,25l	7,40 €
255 Makedonikos (halbtrockener Landwein)	0,5l	11,70 €
256 Imiglykos	0,25l	7,40 €
257 Imiglykos (Hauswein, lieblich aus Ägeos)	0,5l	11,70 €
258 Samos	0,25l	8,70 €
259 Samos (Hauswein, lieblich aus Ägeos)	0,5l	14,70 €
260 Weißweinschorle	0,25l	6,70 €
261 Weißweinschorle	0,5l	11,10 €
275 Rotweinschorle	0,25l	6,70 €
276 Rotweinschorle	0,5l	11,10 €

OFFENE ROTWEINE

265 Landwein	0,25l	7,40 €
266 Landwein (unser Hauswein, fruchtig, trocken)	0,5l	11,70 €
267 Imiglykos	0,25l	7,40 €
268 Imiglykos (Hauswein, lieblich aus Ägeos)	0,5l	11,70 €
269 Nemea	0,25l	7,70 €
270 Nemea (trocken, aus dem Anbaugebiet Nemea)	0,5l	13,10 €
273 Makedonikos	0,25l	7,40 €
274 Makedonikos (halbtrockener Landwein)	0,5l	11,70 €

OFFENE ROSÉWEINE

280 Landwein	0,25l	7,40 €
281 Landwein (trockener Rosé)	0,5l	11,70 €

SPIRITUOSEN

221 Metaxa 7 Sterne ¹	2 cl	4,50 €
222 Metaxa Grand Reserve (30 Jahre)	2 cl	7,50 €
223 Ouzo	2 cl	3,50 €
224 Tsipouro	2 cl	3,90 €
229 Ramazotti ¹	2 cl	3,90 €
231 Sambuca	2 cl	3,90 €
232 Jägermeister	2 cl	3,90 €
233 Tequila	2 cl	3,90 €
234 Wodka	2 cl	3,90 €
235 Amaretto	2 cl	3,90 €

KAFFEE UND TEE

150 Tasse Costa Kaffee ²⁵		3,30 €
151 Espresso ²⁵		3,50 €
152 Doppio Espresso ²⁵		4,20 €
153 Cappuccino ^{g, 25}		4,50 €
154 Milchkaffee ^{g, 25}		4,90 €
155 Latte Macchiato ^{g, 25}		4,90 €
157 Griechischer Mocca		3,90 €
158 Tee, verschiedene Sorten Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kräuter, Früchte, Kamille		3,90 €
159 Milch	0,3l	2,90 €

Wir bieten Ihnen darüber hinaus ein reichhaltiges Angebot an griechischen und internationalen Qualitätsweinen unterschiedlicher Rebsorten und Anbaugebieten. Bitte lassen Sie sich vom Servicepersonal beraten!

WEINKARTE

UNSERE EMPFEHLUNG: FEINE UND EXKLUSIVE WEINE DIREKT VOM WINZER.

WEISSWEINE

293 Mega Spileo Vintage Fl. 0,75l 34,90 €

Der Weißwein aus der traditionellen Rebsorte Malagousia (Malagouzia) verfügt über einen frischen Charakter mit Noten von exotischen & unreifen gelben Früchten, weißen Blumen und Basilikum.

294 Riesling Schuman Fl. 0,75l 29,90 €
Oscar Rheingau

Klare, junge Riesling-Frucht in der Nase mit Ananas- und Pfirsicharomen, abgerundet mit einer fruchtigen Säure. Trocken.

295 Chardonnay Loire Drouet Fl. 0,75l 29,90 €

Die Aromen von Früchten, wie Pfirsich und Apfel mit einem Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen ist der Wein rund und sanft, dabei trotzdem sehr schön frisch mit Noten von Zitrusfrüchten im Finale.

ROSÉWEINE

300 Bardolino Chiaretto 0,75l 29,90 €

Der Chiaretto hat eine rosa Farbe mit einem harmonischen und blühenden Bouquet, das weich fruchtig wirkt. Der Geschmack ist voll und leicht fruchtig, lebhaft und trocken.

ROTWEINE

296 Mega Spileo Vintage Fl. 0,75l 34,90 €

Domain Mega Spileo Cuvée III hat eine purpurrote Farbe mit einem dunkelroten Herzen. Intensive Noten von roten & schwarzen Früchten, kombiniert mit leichten Gewürznoten verleihen diesem besonders beliebten griechischen Rotwein sein wundervolles Aroma.

297 Primitivo di Manduria Fl. 0,75l 59,90 €

Der San Marzano Sessantanni 60 Primitivo di Manduria von San Marzano zeigt eine sehr üppige Nase mit Aromen von Kirschen, Dörrpflaumen, Brombeergelee, Vanille, Tabak, Kakao, Nelken, ein Hauch Marzipan und ein wenig Veilchen.

299 Cab. Sauvignon Le Cochonnet Fl. 0,75l 29,90 €

Fruchtig-würziger, kraftvoller und dabei rundum harmonischer Cabernet Sauvignon mit einladendem Johannisbeer-Aroma.



Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelsüßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigsaucen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

Kennzeichnung Allergene: a) glutenhaltig, b) Krebstiererzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt