

# Heuhotel



SCHANZ

RUNDWIESERHOF

*Essen, Feiern, Schlafen!*

[www.heuhotel-schanz.de](http://www.heuhotel-schanz.de)

## Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich im Restaurant Heuhotel auf dem Rundwieserhof.

Genießen Sie unsere regionalen Produkte sowie Produkte aus Mitgliedsbetrieben der Kulinarischen Landstraße.

Außer unseren Gerichten in der Speisekarte bieten wir noch verschiedene Menüs und Büffets an.

Gerne sind wir auch bereit Ihnen unseren Beherbergungsbetrieb (Heuhotel mit ca. 40 Übernachtungsplätzen) zu zeigen.

Weitere Infos auf unserer Homepage unter [www.heuhotel-schanz.de](http://www.heuhotel-schanz.de)

## Dear guests,

We heartily welcome you to our restaurant Heuhotel on the Rundwieserhof.

Enjoy our regional products as well as wares produced in cooperation with the ,Kulinarische Landstraße.

Besides our dishes on the menu, we offer various meals and buffets.

We would really like to show you our accommodations, i.e. the hay hotel with about 40 places to sleep.

For more information please have a look at our homepage on [www.heuhotel-schanz.de](http://www.heuhotel-schanz.de)

Als Mitglied der Kulinarischen Landstrasse, ein innovatives, partnerschaftliches Gemeinschaftsprojekt direktvermarktender Betriebe und Gastronomen aus dem Kuseler Musikantenland, führen wir stets qualitativ hochwertige und frische Produkte.



## Vorspeisen / Appetizers

<b>Rindfleischsuppe</b> mit Reis <sup>4)</sup> <b>Consommé from beef</b> with rice <sup>4)</sup>	<b>3,90 €</b>
<b>Spargelcremesuppe</b> <sup>4) 8)</sup> <b>Creamy asparagus soup</b> <sup>4) 8)</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Krabben <b>Potato soup</b> with prawns	<b>4,90 €</b>
<b>Zwiebelsuppe</b> <sup>4)</sup> <b>Onion soup</b> <sup>4)</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Schafskäse überbacken</b> <sup>1) 2) 3) 8)</sup> <b>Baked feta cheese</b> <sup>1) 2) 3) 8)</sup>	<b>7,40 €</b>
<b>Gebackener Camembert</b> <sup>8) 16)</sup> <b>Baked Camembert with cranberries</b> <sup>8) 16)</sup>	<b>7,40 €</b>

## Salate / Salads

	<b>groß/large</b>	<b>mittel/medium</b>
<b>Salatteller gemischt</b> nach Art des Hauses, mit Kochschinken <sup>8) 15)</sup> <b>Salad dish mixed</b> , with ham <sup>8) 15)</sup>	<b>9,40 €</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Italienischer Salat</b> mit Kochschinken und Käse <sup>8) 15)</sup> <b>Italian salad</b> with ham and cheese <sup>8) 15)</sup>	<b>10,40 €</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Nizza Salat</b> mit Thunfisch und Oliven <b>Nice salad</b> with tuna and olives	<b>10,40 €</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Salat mit Putenstreifen</b> <sup>8)</sup> <b>Salad with turkey stripes</b> <sup>8)</sup>	<b>11,40 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Salat mit Schnitzelstreifen</b> <b>Salad with fried escalope stripes</b>	<b>11,40 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Fitness-Salat</b> mit Krabben und Ananasstückchen <sup>8)</sup> <b>Fitness salad</b> with prawns and pineapple <sup>8)</sup>	<b>11,40 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Schafskäse und Oliven <sup>8)</sup> <b>Greek farmer salad</b> with feta cheese and olives <sup>8)</sup>	<b>11,40 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Chefsalat</b> mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern <sup>4) 8)</sup> <b>Chef salad</b> with fried potatoes and 2 fried eggs <sup>4) 8)</sup>	<b>11,90 €</b>	<b>10,40 €</b>
<b>Beistellsalat vom Buffet</b> <b>Salad from the buffet</b>		<b>3,20 €</b>

## Hauptgerichte vom Schwein / Main courses - pork

	groß/large	klein/small
<b>Schnitzel Wiener Art</b> Breaded escalope	<b>11,40 €</b>	<b>10,40 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> mit Champignon <sup>4) 8)</sup> Fried escalope with bread crumbs with a creamy brown mushroom sauce <sup>4) 8)</sup>	<b>11,90 €</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Rahmschnitzel</b> mit Champignon <sup>4) 8)</sup> Fried escalope with bread crumbs with a creamy mushroom sauce <sup>4) 8)</sup>	<b>11,90 €</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Zigeunerschnitzel</b> <sup>4) 8)</sup> Fried escalope with red pepper sauce <sup>4) 8)</sup>	<b>11,90 €</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Zwiebelschnitzel</b> <sup>4)</sup> Fried escalope with onions <sup>4)</sup>	<b>12,40 €</b>	<b>11,40 €</b>
<b>Bologneseschnitzel</b> mit Käse und Bolognesesosse <sup>4) 8)</sup> Fried escalope with cheese and bolognese sauce <sup>4)</sup>	<b>12,90 €</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Cordon-Bleu</b> mit Käse und Kochschinken gefüllt <sup>4) 8) 15)</sup> Cordon-Bleu with ham and cheese <sup>4) 8) 15)</sup>	<b>13,90 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Schweinemedallions</b> in Pfefferrahmsoße <sup>4) 8)</sup> Filet of porc in pepper sauce <sup>4) 8)</sup>	<b>15,40 €</b>	<b>14,40 €</b>
<b>Bauernsteak</b> mit Zwiebeln u. Dörrfleisch vom Kamm <sup>15)</sup> Farmer steak with onions, and jerky (neck) <sup>15)</sup>	<b>12,40 €</b>	<b>11,40 €</b>

## Gerichte von Wild oder Pute / Venison and turkey

	groß/large	klein/small
<b>Hirschgulasch</b> mit Spätzle u. Preiselbeeren <sup>16)</sup> Venison goulash with spaetzle and cranberries <sup>16)</sup>	<b>16,40 €</b>	<b>15,40 €</b>
<b>Putenschlemmerröllchen</b> mit Rahmsoße gefüllt mit Kochschinken u. Käse <sup>2) 4) 8) 15)</sup> Rolled turkey breast with creamy sauce, ham and cheese <sup>2) 4) 8) 15)</sup>	<b>16,40 €</b>	<b>15,40 €</b>

Zu diesen Gerichten reichen wir Pommes, Kroketten, Reis oder Spätzle sowie jeweils **einen** Salat vom Buffet (oder zur Winterzeit Gemüse) Bratkartoffeln +1€

All dishes including either French fries, croquettes, rice or spaetzle, and a salad buffet (or vegetables in winter time) fried potatoes +1€

**Fitness Steak** von der Pute (natur mit Ananas) <sup>4)</sup> **12,40 €**  
Als Beilage reichen wir einen großen Beistellsalatteller oder normale Beilage mit normalem Beilagensalat



## Hauptgerichte vom Rind / Main courses - beef

<b>Rumpsteak mit Zwiebeln, 300g</b> Rump steak with onions, 300g	<b>19,90 €</b>
<b>Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, 300g</b> <sup>4) 8)</sup> Rump steak with pepper sauce, 300g <sup>4) 8)</sup>	<b>19,90 €</b>
<b>Rumpsteak Provencal</b> mit Pilzen, Dörrfleisch u. Kräutern, 300g <sup>15)</sup> Rump steak Provencal with mushrooms, jerky, and herbs, 300g <sup>15)</sup>	<b>20,40 €</b>
<b>Rumpsteak, 400g (Entrecôte)</b> Wahlweise mit Kräuterbutter, oder Knoblauch oder Pfefferrahmsoße oder Zwiebeln <sup>4) 8)</sup> Rumpsteak, 400g with Kräuterbutter, garlic, pepper sauce or onions <sup>4) 8)</sup>	<b>24,80 €</b>
<b>Filetsteak mit Zwiebeln, 270g</b> Sirloin steak with onions, 270g	<b>24,80 €</b>
<b>Filetsteak mit Pfefferrahmsoße, 270g</b> <sup>4) 8)</sup> Sirloin steak with pepper sauce, 270g <sup>4) 8)</sup>	<b>24,80 €</b>
<b>Filetsteak Provencal</b> mit Pilzen, Dörrfleisch u. Kräutern, 270g <sup>15)</sup> Sirloin steak Provencal with mushrooms, jerky, and herbs, 270g <sup>15)</sup>	<b>24,80 €</b>

Für jede weitere Zutat (z.B. Rumpsteak mit Zwiebeln + Kräuterbutter) berechnen wir einen Aufpreis von **1,50 €**.

## Meeresfrüchte / Seafood

<b>Garnelenspieße mit Curry-Reis</b> Shrimp spits with curry rice	<b>16,40 €</b>
--	----------------

Zu diesen Gerichten reichen wir Pommes, Kroketten, Reis oder Spätzle sowie jeweils **einen** Salat vom Buffet (oder zur Winterzeit Gemüse) Bratkartoffeln +1€

All dishes including either French fries, croquettes, rice or spaetzle, and a salad buffet (or vegetables in winter time) fried potatoes +1€

# Hausmacher Gerichte / Homemade dishes

## Warme Speisen / Hot dishes (ohne Salatbüfett / without salad buffet)

<b>Leberknödel</b> mit Sauerkraut und Brot <b>Liver dumplings</b> with sauerkraut and bread	<b>8,40 €</b>
<b>Saumagen</b> mit Sauerkraut und Brot <sup>7) 15)</sup> <b>Saumagen</b> with sauerkraut and bread <sup>7) 15)</sup>	<b>8,40 €</b>
<b>Rundwieserteller</b> Saumagen, Leberknödel, grobe Bratwurst, Sauerkraut und Brot <sup>7) 15)</sup> <b>Mixed Plate</b> with saumagen, liver dumplings, sausage, sauerkraut and bread <sup>7) 15)</sup>	<b>10,40 €</b>
<b>Kartoffelwurst im Ring</b> mit Sauerkraut und Brot <sup>15)</sup> <b>Potatoe sausage (ring)</b> with sauerkraut and bread <sup>15)</sup>	<b>8,40 €</b>
<b>Lyonerpfanne</b> (Bratkartoffeln und Lyoner) <sup>4) 7) 15)</sup> <b>Lyoner pan</b> (fried potatoes and pork sausage) <sup>4) 7) 15)</sup>	<b>8,40 €</b>
<b>Jägertoast</b> <b>Fried escalope with bread crumbs</b> and a creamy brown mushroom sauce on toast) <sup>4) 8)</sup>	<b>8,40 €</b>
<b>Toast Hawaii</b> <sup>4) 8) 15)</sup>	<b>7,40 €</b>

## Kalte Speisen / Cold dishes (ohne Salatbüfett / without salad bar)

<b>Wurstsalat</b> mit Brot <sup>2) 4) 7) 8) 15)</sup> <b>Salad made of sausage</b> , with bread <sup>2) 4) 7) 8) 15)</sup>	<b>6,80 €</b>
<b>Wurstsalat</b> mit Bratkartoffeln <sup>2) 4) 7) 8) 15)</sup> <b>Salad made of sausage</b> , with fried potatoes <sup>2) 4) 7) 8) 15)</sup>	<b>8,40 €</b>
<b>Schinkenplatte</b> <sup>4) 15)</sup> <b>Dish of ham</b> <sup>4) 15)</sup>	<b>8,40 €</b>
<b>Hausmacherplatte</b> mit Blut- u. Leberwurst, Schwartenmagen <sup>15)</sup> <b>Homemade dish</b> with blood and liver sausage, and schwartenmagen <sup>15)</sup>	<b>8,40 €</b>
<b>Heuhotelplatte</b> (für 2 Personen) mit Hausmacher, Schinken und Käse <sup>4) 15)</sup> <b>Heuhotel dish</b> (for 2 persons) with homemade sausage, ham and cheese <sup>15)</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>Käseplatte</b> <sup>8)</sup> <b>Dish of cheese</b> <sup>8)</sup>	<b>8,40 €</b>

Alle diese Gerichte sind ohne Salat vom Büfett / All dishes without salad buffet

<b>Salat vom Büfett</b> / eine Portion <b>Salad buffet</b>	<b>3,20 €</b>
---	---------------



## *Nudelgerichte / Pasta*

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

groß/large

### **Spaghetti Bolognese**

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

**8,80 €**

### **Spaghetti mit Tomatensoße**

**Spaghetti** with tomato sauce

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

**8,40 €**

## *Für unsere kleinen Gäste / For our small guests*

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

### **Schnitzel** mit Pommes und Ketchup

**Schnitzel** from pork with French fries and ketchup

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

**5,90 €**

### **Portion Jäger-, Rahm- oder Zigeunersoße** <sup>4) 8)</sup>

**Portion of Jäger, Rahm or Zigeuner sauce** <sup>4) 8)</sup>

**1,50 €**

### **Ein Wiener Würstchen** mit Pommes und Ketchup <sup>4) 7) 15)</sup>

**one Wiener** with French fries and ketchup <sup>4) 7) 15)</sup>

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

**4,80 €**

### **Spaghetti Bolognese**

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

**6,60 €**

### **Spaghetti** mit Tomatensoße

**Spaghetti** with tomato sauce

(ohne Salatbüfett / without salad bar)

**6,10 €**

### **Salat vom Buffet** / eine Portion

**Salad buffet**

**3,20 €**

Alle Preise incl. MwSt. / All prices including VAT



## *Biere vom Fass / Draft beer*

Karlsberg Urpils 0,25 l	<b>2,00 €</b>
Karlsberg Urpils 0,4 l	<b>2,80 €</b>
Export 0,4 l	<b>2,80 €</b>
Weizen 0,3 l	<b>2,60 €</b>
Weizen 0,5 l	<b>3,40 €</b>

## *Alkoholfreie Biere / Non-alcoholic beer*

Gründels 0,33 l	<b>2,40 €</b>
Gründels fresh 0,33 l	<b>2,40 €</b>
Weizen 0,5 l	<b>3,40 €</b>

## *Weinschorle / Spritzer*

Roséschorle oder Rotweinschorle 0,25 l	<b>2,20 €</b>
Roséschorle oder Rotweinschorle 0,5 l	<b>4,00 €</b>
Rieslingschorle 0,25 l Riesling spritzer 0,25 l	<b>2,20 €</b>
Rieslingschorle 0,5 l Riesling spritzer 0,5 l	<b>4,00 €</b>

## Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

	0,2 l	0,4 l
Fanta <sup>1) 3)</sup>	<b>1,90 €</b>	<b>3,00 €</b>
Coke <sup>1) 3) 9)</sup>	<b>1,90 €</b>	<b>3,00 €</b>
Coke light <sup>1) 2) 9) 11) 12)</sup>	<b>1,90 €</b>	<b>3,00 €</b>
Mezzo-Mix <sup>1) 3) 9)</sup>	<b>1,90 €</b>	<b>3,00 €</b>
Apfelsaft (Apple juice)	<b>2,20 €</b>	<b>3,20 €</b>
Apfelsaftschorle (Apple spritzer)	<b>1,90 €</b>	<b>3,00 €</b>
Orangensaft (Orange juice)	<b>2,20 €</b>	<b>3,20 €</b>
Bitter Lemon <sup>3) 10) 17)</sup>	<b>2,20 €</b>	<b>3,20 €</b> (Schorle)
Mineralwasser 0,25 l (Mineral water) 0,25 l	<b>1,90 €</b>	
Mineralwasser 0,7 l (Mineral water) 0,7l	<b>4,40 €</b>	

## Heiße Getränke / Hot drinks

Tasse Kaffee <sup>9)</sup> (Cup of coffee) <sup>9)</sup>	<b>2,20 €</b>
Kännchen Kaffee <sup>9)</sup> (Pot of coffee) <sup>9)</sup>	<b>4,00 €</b>
Cappuccino - Schoko <sup>9)</sup> (chocolate taste) <sup>9)</sup>	<b>2,40 €</b>
Latte Macchiato	<b>2,60 €</b>
Espresso <sup>9)</sup>	<b>2,20 €</b>
Heiße Schokolade (Hot chocolate)	<b>2,40 €</b>

Alle Preise incl. MwSt. / All prices including VAT

## Weine weiß / White wine

	0,2 l	0,1 l
Deidesheimer Hofstück Riesling trocken (dry)	<b>3,60 €</b>	<b>2,20 €</b>
Mittelhardt Deutsche Weinstraße Riesling halbtrocken (medium dry)	<b>3,60 €</b>	<b>2,20 €</b>
Grauburgunder trocken (dry)	<b>3,90 €</b>	<b>2,20 €</b>
Pinot Grigio trocken (dry)	<b>3,90 €</b>	<b>2,20 €</b>
Dhroner Roterd Mosel (wenig Säure) Riesling trocken (dry)	<b>3,90 €</b>	<b>2,20 €</b>
Dhroner Roterd Mosel (wenig Säure) Riesling lieblich (smooth)	<b>3,90 €</b>	<b>2,20 €</b>

## Weine Rosé / Rosé wine

	0,2 l	0,1 l
Portugieser Weißherbst Deutsche Weinstraße trocken (dry)	<b>3,60 €</b>	<b>2,20 €</b>
Portugieser Weißherbst Deutsche Weinstraße halbtrocken (medium dry)	<b>3,60 €</b>	<b>2,20 €</b>
Portugieser Weißherbst Deutsche Weinstraße lieblich (smooth)	<b>3,60 €</b>	<b>2,20 €</b>

## Weine rot / Red wine

	0,2 l	0,1 l
Dornfelder Rotwein - Meckenheim trocken (dry)	<b>3,60 €</b>	<b>2,20 €</b>
Dornfelder Rotwein - Edenkoben lieblich (smooth)	<b>3,60 €</b>	<b>2,20 €</b>
Französischer Rotwein trocken (dry)	<b>3,60 €</b>	<b>2,20 €</b>
Bardolino trocken (dry)	<b>3,90 €</b>	<b>2,20 €</b>
Heroldrebe Rotwein - Meckenheim lieblich (smooth)	<b>3,60 €</b>	<b>2,20 €</b>
Bordeaux trocken (dry)	<b>19,80 €</b>	(0,75 l Flasche)

# Sekt / Sparkling wine

Flasche Sekt 0,75 l Bottle 0,75 l	<b>16,90 €</b>
Piccolo Sekt 0,2 l Mini bottle 0,2 l	<b>4,80 €</b>
Glas Sekt 0,1 l Glass of sparkling wine 0,1 l	<b>2,80 €</b>
Flasche Riesling Deutsche Weinstraße 1,0 l Bottle 1,0 l	<b>15,80 €</b>
Flasche Riesling Mosel 1,0 l Bottle 1,0 l	<b>16,80 €</b>
Flasche Grauburgunder 1,0 l Bottle 1,0 l	<b>16,80 €</b>

Alle Preise incl. MwSt. / All prices including VAT



# Schnäpse / Liguors

	<b>0,02 l</b>
Kirsch (cherry)	<b>2,20 €</b>
Mirabelle	<b>2,20 €</b>
Williams (pear)	<b>2,20 €</b>
Ouzo	<b>2,20 €</b>
Liquor	<b>2,20 €</b>
Fernet Branca / Menta	<b>2,40 €</b>
Magenfreund	<b>2,40 €</b>
Jägermeister (herbal liquor)	<b>2,40 €</b>
Cognac	<b>3,00 €</b>
Remy	<b>3,70 €</b>
Whiskey Creme	<b>2,40 €</b>
Pernod	<b>2,60 €</b>
Grappa	<b>2,60 €</b>
Malteser	<b>2,60 €</b>

Alle Preise incl. MwSt. / All prices including VAT

## Liste der Zusatzstoffe:

- |                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff            | 9) koffeinhaltig                    |
| 2) mit Konservierungsstoff  | 10) chininhaltig                    |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 11) mit Süßungsmittel               |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5) geschwefelt              | 13) gewachst                        |
| 6) geschwärzt               | 14) mit Taurin                      |
| 7) mit Phosphat             | 15) mit Nitritpökelsalz             |
| 8) mit Milcheiweiß          | 16) mit Säuerungsmittel             |

# 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, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel- Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

## FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Dazu gehören:** Alle Fischarten, Kaviar

**Beispiele / Vorkommen:** Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

## KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

**Beispiele / Vorkommen:** Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

## 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

## SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

## SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Beispiele / Vorkommen:** Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, 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 behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomaten püree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

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

## ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Beispiele / Vorkommen:** Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

## 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, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

## LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Beispiele / Vorkommen:** Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fett reduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eis ersatz, Kaffeersatz, Flüssigwürze

## LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Beispiele / Vorkommen:** Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fett reduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eis ersatz, Kaffeersatz, Flüssigwürze

## 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 (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

## SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

## SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Beispiele / Vorkommen:** Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

## WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Dazu gehören:** Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern  
**Beispiele / Vorkommen:** (asiatische) Würz pasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



# FUSSBALL BAUERNHOF GOLF

*Freizeitspass für  
Jung & Alt!*

Per Fuß oder mit einem Holzschläger, Ziel ist es auf unseren 18 Bahnen den Ball mit so wenig Versuchen wie möglich an Hindernissen vorbei ins Ziel zu befördern.

Ob einzeln oder in einer Gruppe, Fußball- und Bauernhofgolf ist ein Freizeitspaß für Jung & Alt.

**Probieren Sie es aus!**

**Preise:**

1 Runde 18 Loch Fußball- oder Bauernhofgolf

Erwachsene 4,50 €

Jugendliche bis 13 Jahre 3,50 €

