



FLORIAN'S  
TEICHSTÜBERL

Herzlich willkommen in Florian's Teichstüberl!

### Menü

Von Montag bis Freitag, zwischen 11.00 & 14.00 Uhr, bieten wir Ihnen täglich 2 verschiedene Menüs – solange der Vorrat reicht – um € 7,80 mit oder ohne Tagessuppe an. Gerne schicken wir Ihnen unseren Menüplan per Mail.

### Glutenfrei & Unverträglichkeiten

Gerne bereiten wir Ihre Speisen, gegen einen Aufpreis von € 0,50, glutenfrei zu. Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten, wir stehen gerne beratend zur Seite und bereiten unsere Speisen für Sie passend zu!

### Qualität & Regionalität

Bei der Zubereitung der Speisen in unserer Küche werden, mit wenigen Ausnahmen, keine Convenienceprodukte beigegeben. Zudem verwenden wir Gewürze der Firma Wiberg, welche großen Wert auf Nachhaltigkeit und Fair Trade legt. Des Weiteren enthalten diese Produkte keine Geschmacksverstärker oder chemische Aromen. Da uns Regionalität am Herzen liegt, beziehen wir auch Produkte und Getränke von Produzenten aus unserer Umgebung.

### Feierliche Anlässe

Gerne verköstigen wir Sie bei Feierlichkeiten jeder Art, egal ob bei Ihnen zu Hause, in der Firma oder bei uns im Lokal. Wir bieten flexible Gesamtlösungen für Ihr Fest mit beliebig vielen Gästen an.

### Beilagenänderungen

Wir bitten um Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen einen kleinen Aufpreis verrechnen.

### Kontakt:

Inh. Florian Rappl  
Altenburg 12 a  
3150 Wilhelmsburg  
+43 (0) 2746 5353  
info@teichstueberl.at

### Öffnungszeiten:

täglich ab 09.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

durchgehend warme Küche



## Für einen guten Start in den Tag Frühstücksangebote bis 10:30 Uhr

<b>Wiener Frühstück</b>	A,F,G	€ 3,90
1 Semmel mit Butter und hausgemachter Marmelade und dazu ein warmes Frühstücksgetränk		
<b>Bäcker Frühstück</b>	A,C,F,G,H,L,N	€ 4,90
1 Gebäck, Schinken, Käse, Butter, weiches Ei und dazu ein warmes Frühstücksgetränk		
<b>Gourmet Frühstück</b>	A,C,F,G,H,L,N	€ 7,40
2 Gebäck, Schinken, Käse, frisches Gemüse, ein weiches Ei sowie Butter und Marmelade, dazu ein warmes Frühstücksgetränk		
<b>Radler Frühstück</b>	A,C,F,G,H,L,N	€ 7,40
Ham and Eggs (3Eier) mit 1 Gebäck und dazu ein warmes Frühstücksgetränk		
<b>Vegetarisches Frühstück</b>	A,E,G,H,N	€ 4,90
1 Gebäck serviert mit verschiedenen Käsesorten, Butter und frischem Gemüse dazu ein warmes Frühstücksgetränk		

### Erweitern Sie Ihr Frühstück:

Portion Butter	G	€ 0,50
Portion Marmelade (Marille oder Erdbeere)		€ 0,80
Weiches Ei	C	€ 1,10
Portion Schinken	F,G,H	€ 1,10
Portion Käse	G	€ 1,10
Portion Gemüse		€ 0,80

Als Frühstücksgetränk können Sie wählen zwischen einem Verlängerten, einer Melange oder Tee. Gerne bereiten wir auch eine Heiße Schokolade oder einen Häferlkaffee für einen Aufpreis von 0,50€

**Unsere Fruchtsäfte beziehen wir aus der Region!**

Auf Wunsch und Voranmeldung bieten wir gerne auch individuelle Frühstücksvariationen sowie Buffets und Brunch an.



## Aus dem Suppentopf

### Klare Rindssuppe mit

Grießnockerl A,C,F,G,L € 3,40

Frittaten A,C,F,G,L € 3,40

Leberknödel A,C,F,G,L € 3,40

### Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

A,C,F,G,L,O € 4,20

### Knoblauchcremesuppe mit Brotcroutons und Obershäubchen verfeinert

A,C,F,G,L,N € 4,20

### Hausgemachte Gulaschsuppe

F,G,L € 4,80

dazu empfehlen wir ein ofenfrisches Salzstangerl

## Hausmannskost aus Großmutter's Küche

Schweinebraten A,C,F,G,L,O € 10,90  
mit Semmelknödel und warmem Krautsalat

Blunzengröstl A,O € 9,30  
mit Kren verfeinert, dazu warmer Krautsalat

Leber gebacken A,C,F,G,M,O € 9,30  
mit Kartoffelsalat

Zwiebelrostbraten A,C,F,L,M,G € 14,60  
gedünstete Beiriedschnitte vom österreichischen Weiderind  
mit Bratkartoffeln und gebackenen Zwiebelringen

Altenburger Pfandl A,C,F,G,L € 13,80  
zarter Schweinslungenbraten gegrillt in  
cremiger Eierschwammerlsauce dazu Butternockerl

Rahmbeuschel A,C,F,G,L,M,O € 9,10  
vom Schwein, mit Semmelknödel

Herzhaftes Rindsgulasch A,C,F,G,L,O € 9,10  
vom Wadschinken

Herrengulasch A,C,F,L,M,G € 11,40  
mit Frankfurter, Fächergurkerl, Spiegelei und Semmelknödel



## Vom Grill

Grillkotelett mit Pommes, Kräuterbutter nach Art des Hauses und gemischtem Salat	C,F,G,L,M,O	€ 9,50
Bauernkotelett mit Bratkartoffeln, Gemüse, Speck und Spiegelei	C,G,L,M,N	€ 11,20
Hirtenspieß gegrillter Schweinslungenbratenspieß mit Cocktailsauce und Pommes	A,C,G,M,N	€ 13,90
Putenfleisch gegrillt mit Pommes, Kräuterbutter und gemischtem Salat	C,F,G,L,M,N,O	€ 9,50
Grillteller Schweinerückenfilet, Putenfilet, Huftsteak und ein kleines Berner Würstel auf Wedges, dazu servieren wir Cocktailsauce und Kräuterbutter	A,C,G,L,M,N	€ 13,90
Berner Würstel mit Pommes und gemischtem Salat	C,F,G,L,M,O	€ 9,20
Huftsteak vom Grill medium gebraten mit knackigem Gemüse, Kartoffelchips und Kräuterbutter	C,G,L,M	€ 14,80

## Gebackene Köstlichkeiten

Wiener Schnitzel vom Schwein serviert mit Preiselbeeren, Pommes und gemischtem Salat	A,C,G,L,M,O	€ 10,60
Surschnitzel mit Kartoffelsalat	A,C,F,G,M,O	€ 9,60
Cordon-Bleu vom Schwein oder von der Pute mit Schinken & Käse gefüllt, Pommes und gemischtem Salat	A,C,F,G,M,O	€ 11,60
Bauern-Cordon-Bleu Surfleisch gefüllt mit Geselchtem, Zwiebeln, Käse, dazu Bratkartoffeln	A,C,F,G,L	€ 10,30
Putenschnitzel in Sesampanade mit Preiselbeeren, Pommes und Salatteller (auf Wunsch auch ohne Sesam)	A,C,F,G,L	€ 10,60
<u>Unser gebackenes Schmankerl</u>		
½ Backhenderl mit buntem Salatteller	A,C,F,L,M,G,O	€ 10,30



## Burger Time

- Hamburger** A,C,F,G,L,M,N,O,P € 7,80  
Sesamlaibchen mit Cocktailsauce bestrichen, gegrillter Burger (100g),  
Zwiebel, Gurkerl und dazu Pommes
- Cheeseburger** A,C,F,G,L,M,N,O,P € 7,80  
Sesamlaibchen mit Cocktailsauce bestrichen, gegrillter Burger (100g) mit  
Schmelzkäse, Tomate, Gurkerl, Salatblatt und dazu Pommes
- Farmer-Burger** A,C,F,G,L,M,N,O,P € 7,80  
Sesamlaibchen mit Cocktailsauce bestrichen, gegrillter Burger (100g) mit  
Speckstreifen, Pfefferoni und dazu Wedges
- Chicken-Burger** A,C,F,G,L,M,N,O,P € 7,80  
Sesamlaibchen mit Cocktailsauce bestrichen, gegrillte Putenbrust, Tomate und  
dazu Pommes
- Crispy Chicken-Burger** A,C,F,G,L,M,N,O,P € 7,80  
Sesamlaibchen mit Cocktailsauce bestrichen, gebackenes Putenfilet, Tomate,  
Salatblatt und dazu Pommes
- Fish-Burger** A,C,D,F,G,L,M,N,O,P € 7,80  
Sesamlaibchen mit Sauce Tartare bestrichen, gebackener Dorsch, Salatblatt  
und dazu Kartoffelchips
- Veggie-Burger** A,C,F,G,L,M,N,O,P € 7,80  
Sesamlaibchen mit Schnittlauchsauce bestrichen, gebackenes Gemüseschnitzel  
und dazu ein kleiner Salat

### Unser Burger Schmankerl

- Altenburger De Luxe** A,C,F,G,L,M,N,O,P € 10,90  
Sesamlaibchen mit Burgersauce bestrichen, gegrillter Burger (180g) mit  
Schmelzkäse und Speck, Tomate, Gurkerl, Pfefferoni, Salatblatt und dazu  
Pommes sowie Farmer-Salat

### Verfeinern Sie Ihren Burger mit unseren selbstgemachten Saucen:

- Cocktailsauce € 0,80  
Schnittlauchsauce € 0,80  
Sauce Tartare € 0,80



## Salate

<b>Putenstreifen auf Blattsalat</b> gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit selbstgemachtem Joghurt-Rahmdressing verfeinert	F,G,L,M,O	€ 9,20
<b>Radlersalat</b> gebackene Schinken-Käse-Röllchen und Champignons auf Blattsalat mit Joghurt-Rahmdressing	A,C,F,G,L,M,O	€ 9,20
<b>Backhenderlsalat</b> gebackene Hühnerstreifen und Karfiol auf Blattsalat mit Joghurt-Rahmdressing verfeinert	A,C,F,G,L,M,O	€ 9,20
<b>Steirischer Backhenderlsalat</b> gebackene Hühnerstreifen auf Kartoffel-Vogersalat mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	A,C,F,G,M,O	€ 9,20
<b>Veggie-Salat</b> verschiedene gebackene Gemüsesorten auf Blattsalat mit Joghurt-Rahmdressing verfeinert	A,C,F,G,L,M,O	€ 9,20
<b>kleiner gemischter Salat</b>	C,F,G,L,M,O	€ 3,50
Gerne servieren wir die Speisen auf gemischtem Salat oder mit Kernöl	Aufpreis	€ 1,00
	Aufpreis	€ 0,80

## Fleischlos

<b>Gebackener Gemüse-Käseteller</b> verschiedene Gemüsesorten, Emmentaler und Camembert gebacken mit Dipsaucen und Salatteller	A,C,F,G,L,M,O	€ 10,80
<b>Handpanierte Champignons gebacken</b> mit selbstgemachter Sauce Tartare, Preiselbeeren und Salatteller	A,C,F,G,L,M,O	€ 9,20
<b>Gebackener Emmentaler</b> mit selbstgemachter Sauce Tartare, Preiselbeeren und gemischtem Salat	A,C,F,G,L,M,O	€ 9,20
<b>Kasnocken</b> mit geröstetem Zwiebel und Blattsalat	A,C,F,G,L,M,O	€ 9,20
<b>Geröstete Knödel</b> mit gemischtem Salat	A,C,F,G,L,M,O	€ 8,20
<b>Eiernockerl</b> mit Blattsalat	A,C,F,G,L,M,O	€ 8,20



## Fischgerichte

Fischgrillteller	A,B,C,D,G,M,O	€ 14,90
Scholle, Zander und Forellenfilet gegrillt, dazu eine Garnele im Kartoffelnest auf Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare		
Scholle gebacken	A,C,D,F,G,M	€ 9,30
mit Sauce Tartare, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln		
Zander gegrillt	A,C,D,F,G,M,O	€ 14,20
mit Knoblauchbutter, Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln		
Zander gebacken	A,C,D,G,M,O	€ 14,20
mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln		

## Für unsere kleinen Gäste

Majestix	A,C,F,G	€ 5,70
5 Hühnernuggets mit Pommes		
Obelix	A,C,F,G	€ 5,70
kleines Putenschnitzel mit Pommes		
Asterix		€ 5,20
1 1/2 Frankfurter Grillwürstel mit Pommes		
Spongebob	A,D	€ 5,70
4 Fischstäbchen mit Pommes		
Biene Maja	A,D	€ 5,70
Kinderportion Eiernockerl		
Knödel mit Schweinsbratensaft	A,C,F,G	€ 5,20

## Beilagen & Saucen

Gerne servieren wir Pommes, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelchips oder Wedges zur Hauptspeise € 2,00

Zur Verfeinerung bieten wir Cocktailsauce, Preiselbeeren, Sauce Tartare, Schnittlauchsauce, Kräuterbutter oder Kernöl € 0,80



## Kaltes für Zwischendurch

Saure Wurst	M,L,O	€ 5,40
Saure Sulz	M,L,O	€ 5,40
garniertes Ei gemischter Salatteller mit Schinken, Käse und Ei fein garniert	C,F,G,L,M,O	€ 6,40
Schweizer Wurstsalat	G,M,L,O	€ 6,40
Gemischte Saure Platte	A,G,M,L,O	€ 6,40

## Kleine warme Speisen

Spezialtoast mit Spiegelei und Salatgarnitur	A,C,F,G,L,M,O	€ 6,40
Schinken-Käse-Toast	A,C,F,G,L	€ 3,40
Käsetoast	A,C,F,G,L	€ 3,40
Frankfurter Würstel oder Debreziner mit Senf, Kren und Kaisersammerl	A,F,G,M,O	€ 3,90
Putenschnitzelsemmel	A,C,F,G	€ 3,70
Pommes Frites		€ 2,80
Wedges mit einer Dip-Sauce nach Wahl	A,C,F,G	€ 3,80
Würstel mit Saft Frankfurter oder Debreziner	A,F,G,L	€ 4,90
Kleines Gulasch	A,F,G,L	€ 5,40

## Wir servieren rund um die Uhr ofenfrisches Gebäck

Sammerl	A,F,G	€ 1,10
Salzstangerl	A,F,G	€ 1,40
Kornspitz	A,H,N	€ 1,40
Speckstangerl	A,F,G	€ 2,80





FLORIAN'S  
TEICHSTÜBERL

## Süßspeisen

Mohr im Hemd mit warmer Schokosauce	A,C,F,G,H		€ 5,80
Eispalatschinke eine Palatschinke mit zwei Kugeln Eis und Fruchtcocktail	A,C,F,G,H		€ 6,80
Topfenpalatschinke mit Erdbeersauce	A,C,G	pro Stück	€ 2,90
Nusspalatschinke mit Schokosauce	A,C,F,G,H	pro Stück	€ 2,90
Marmeladepalatschinke	A,C,G	pro Stück	€ 1,90
Nutellapalatschinke	A,C,G	pro Stück	€ 2,20

Wir füllen täglich unsere Mehlspeisenvitrine mit  
hausgemachter Konditor-Mehlspeise!  
pro Stück € 3,30

Fragen Sie nach unserer Eiskarte!

FLORIAN'S  
TEICHSTÜBERL  
Digestif

Wir haben ein reichhaltiges Sortiment an Schnäpsen, regionalen Bränden sowie Kräuterlikören aus der Region.



FLORIAN'S  
TEICHSTÜBERL

## Alkoholfreie Getränke

0,25 l Naturtrüber Apfelsaft, Traubensaft	€ 2,90
mit Leitungswasser 0,25l / 0,5l	€ 1,90 / € 3,30
mit Sodawasser 0,25l / 0,5l	€ 2,10 / € 4,20
0,25 l Holunderblütensaft, Himbeersaft	
mit Leitungswasser 0,25l / 0,5l	€ 1,50 / € 2,50
mit Sodawasser 0,25l / 0,5l	€ 1,70 / € 3,20
0,25 l Dirndlsaft	
mit Leitungswasser 0,25l / 0,5l	€ 1,70 / € 3,00
mit Sodawasser 0,25l / 0,5l	€ 1,90 / € 3,40
0,33 l Coca Cola in der Flasche	€ 3,30
0,33 l Coca Cola Light	€ 3,30
0,25 l Eistee Pfirsich oder Zitrone	€ 3,30
0,33 l Frucade	€ 3,30
0,33 l Römerquelle still oder prickelnd	€ 2,50
0,20 l diverse Rauch Fruchtgetränke	€ 2,90
mit Leitungswasser 0,33l / 0,5l	€ 3,10 / € 3,30
mit Sodawasser 0,33l / 0,5l	€ 3,4 / € 4,00
0,25 l Coca Cola	€ 2,90
0,25 l Almdudler	€ 2,90
0,25 l Fanta	€ 2,90
0,25 l Sprite	€ 2,90
0,25 l Apfelsaft	€ 2,90
0,25 l Orangensaft	€ 2,90
mit Leitungswasser 0,25l / 0,5l	€ 1,90 / € 3,30
mit Sodawasser 0,25l / 0,5l	€ 2,20 / € 4,10
0,25 l Sodawasser	€ 1,40
frisch gepresste Zitrone	
mit Leitungswasser 0,33l / 0,5l	€ 1,50 / € 2,30
mit Sodawasser 0,33l / 0,5l	€ 1,80 / € 3,40
Red Bull	€ 3,80

Fragen Sie nach unseren saisonalen Specials:  
Sommergetränke mit frischen Früchten und bunter Deko



## Bier

Pfiff Bier Stiegl Goldbräu oder Zwettler	A	€ 2,70
0,33 l Stiegl Goldbräu oder Zwettler	A	€ 3,30
0,50 l Stiegl Goldbräu oder Zwettler	A	€ 3,70
0,33 l Radler	A	€ 3,40
0,50 l Radler	A	€ 3,80
0,33 l Radler mit Soda	A	€ 3,20
0,50 l Radler mit Soda	A	€ 3,60
0,33 l gemischtes Bier	A	€ 3,40
0,50 l gemischtes Bier	A	€ 3,80
0,50 l Doppelmalz Bier Zwettler	A	€ 4,00
0,50 l Stiegl Weiße, auch alkoholfrei	A	€ 4,60
0,50 l Clausthaler	A	€ 3,70
0,33 l Freibier	A	€ 3,30
0,50 l Freibier	A	€ 3,70
0,33 l Paracelsus Bio Zwickl	A	€ 3,90
0,50 l Paracelsus Bio Zwickl	A	€ 4,60

## Wein

1/8 l Schankwein weiß oder rot	O	€ 2,10
1/8 l Grüner Veltliner Göttweiger Berg	O	€ 2,90
Weingut Dockner		
1/8 l Zweigelt	O	€ 2,50
Weingut Reiter		
G'spritzer weiß/rot	O	€ 2,40
Spezialspritzer	O	€ 3,30
mit fruchtigen Säften und bunter Deko		
Aperolspritzer oder Hugo	O	€ 4,10
0,25 l Most	O	€ 2,20

Da wir unser Weinsortiment laufend anpassen –  
fragen Sie auch nach unseren derzeitigen Spezialitäten!



## Kaffee

Melange mit Milchschaum	A,F,G	€ 3,20
Verlängerter kleiner Brauner	A,F,G	€ 3,10
großer Brauner	A,F,G	€ 2,50
Häferlkaffee mit warmer Milch und Schlagobers	A,F,G	€ 3,50
Cappuccino mit Milchschaum und Schlagobers	A,F,G	€ 3,50
Latte	A,F,G	€ 3,90
Espresso mit viel Milch und Milchschaum		

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich

Heiße Schokolade mit Schlagobers	A,F,G	€ 3,50
Lumumba	A,F,G	€ 5,10
Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers		

Verschiedene Teesorten in der Tasse	A,F,G	€ 2,30
in der Teekanne		€ 3,00

Tee mit Zitrone	A,F,G	€ 2,50
Tee mit 2 cl Schnaps	A,F,G	€ 4,40
Tee mit 2 cl Rum	A,F,G	€ 4,10
Glühwein rot/weiß	A,F,G	€ 4,20

Heiße Limo	A,F,G	€ 1,90
------------	-------	--------

# Gute Küche und 14 Allergene



## Gluten

### Nicht verabreichen:

Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern

**Oft zu finden in:** Mehl, Bröseln, Gebäck, Brot, Teigwaren, Kuchen, Backerbsen, Desserts



## Krebstiere

### Nicht verabreichen:

Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren

**Oft zu finden in:** Würzpasten, Feinkostsalaten, asiatischen Zubereitungen, Sashimi, Surimi, Bouillabaisse, Paella



## Eier

### Nicht verabreichen:

Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein, E 322 – Lecithin auf Eibasis, E 1105 – Lysozym auf Eibasis

**Oft zu finden in:** Eierteigwaren, Mayonnaisen, Kuchen, Torten, Palatschinken, Panaden, Desserts



## Fisch

### Nicht verabreichen:

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce

**Oft zu finden in:** Saucen, Würzpasten, Fonds, Brotaufstrichen, Suppen, Surimi, Pasteten, Sardellenwurst, Vitello tonnato



## Erdnüsse

### Nicht verabreichen:

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör

**Oft zu finden in:** Cerealien und Müsli, Kuchen, Schokoladen, Brotaufstrichen, aromatisiertem Kaffee, Feinkostsalaten, Marinaden



## Soja

### Nicht verabreichen:

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, E 322 – Soja-Lecithin (Soja), Tofu

**Oft zu finden in:** Desserts, Schokocremen, Drinks, Diätprodukten, Kaffeeweißer, Müsli, Aufstrichen, Brotwaren, Gebäck, Kuchen, Margarinen, Eis, Feinkostsalaten, Mayonnaisen, Dressings, Saucen



## Milch

### Nicht verabreichen:

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)

**Oft zu finden in:** Saucen, Aufläufen, Grätins, Brot, Gebäck, Dressings, Schokoladen, Würsten, Suppen



## Schalenfrüchte

### Nicht verabreichen:

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse

**Oft zu finden in:** Müsli, Cerealien, Kuchen, Likör, Pasteten, Pestos, Schokoladen, Marzipan



## Sellerie

### Nicht verabreichen:

Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver

**Oft zu finden in:** Wurst, Fleischzubereitungen, Suppen, Eintöpfen, Suppengewürzen, Fertiggerichten, Bouillons, eingelegtem Gemüse



## Senf

### Nicht verabreichen:

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen  
**Oft zu finden in:** Fleischerzeugnissen, Ketchup, Mayonnaise, Sauergemüse, Einlegegemüse



## Sesam

### Nicht verabreichen:

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz

**Oft zu finden in:** Brot, Gebäck, Müsli, Hummus, Marinaden, Feinkostsalaten, Falafel, vegetarischen Gerichten



## Schwefeldioxid & Sulfite

**Nicht verabreichen:** E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228, mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein  
**Oft zu finden in:** Saucen, Suppen, Feinkostsalaten, Fruchtsäften, Chips und anderen trockenen Kartoffelprodukten, Sauerkraut



## Lupine

### Nicht verabreichen:

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)

**Oft zu finden in:** Pizza, Kuchen, Brot, Gebäck, Snacks, fettreduzierten Fleischerzeugnissen, glutenfreien Produkten, Fleischersatz, Flüssigwürze



## Weichtiere

### Nicht verabreichen:

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares

**Oft zu finden in:** asiatischen Würzpasten, Paella, Suppen, Feinkostsalaten, Saucen, Marinaden

Wir sind für Sie da

Telefon: 02742/851-19611, 19612 | Fax: 02742/851-19619 | E-Mail: [tf1@wknoe.at](mailto:tf1@wknoe.at)

Allergene-Rezeptblatt  
hier downloaden:

