



**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 € 9,90 mit oder ohne Tagessuppe an. Gerne schicken wir Ihnen unseren Menüplan per Mail.

### Glutenfrei, Unverträglichkeiten & Vegan

Gerne bereiten wir Ihre Speisen, gegen einen Aufpreis von € 1,50, glutenfrei zu. Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten, wir stehen gerne beratend zur Seite und bereiten unsere Speisen für Sie passend zu! Da wir unser veganes Sortiment regelmäßig ändern, fragen Sie bitte beim Servierpersonal nach unserem aktuellen Angebot.

### 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.

### Beilagenänderungen / Kleine Portion

Wir bitten um Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen einen kleinen Aufpreis verrechnen. Bei Bestellung einer kleinen Portion werden 75% des Preises in Rechnung gestellt.

Verpackungsmaterial zum Mitnehmen € 0,50.

### Kontakt:

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

### Öffnungszeiten:

täglich ab 09.00 bis 20.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

durchgehend warme Küche



**FLORIAN'S  
TEICHSTÜBERL**

Sie haben Grund zu feiern? Wir haben den Rest!

Unser Lokal bietet verschiedene Möglichkeiten für Ihre Feierlichkeit:

Räumlichkeiten:

Wir sind stets bemüht Ihre Wünsche bei der Tischwahl zu erfüllen und bitten um Verständnis, wenn dies aufgrund der Buchungslage nicht möglich ist.

Unser kleiner Saal bietet Platz für bis zu 32 Personen.  
Ab 25 Personen können Sie den kleinen Saal exklusiv\* reservieren.

Unser großer Saal bietet Platz für bis zu 50 Personen.  
Ab 40 Personen können Sie den großen Saal exklusiv\* reservieren.

Der ganze Saal bietet Platz für bis zu 75 Personen.  
Ab 65 Personen können Sie den ganzen Saal exklusiv\* reservieren.

\*Sollten nicht alle Personen kommen, entfällt die Exklusivität, das heißt es werden ggf. andere Gäste im Raum platziert. Sollten Sie für Ihre Feier die Exklusivität wünschen, so wird pro fehlende Person eine NoShow-Pauschale von € 20 verrechnet.

Tischlein deck dich:

Gerne erweitern wir Ihre feierliche Tafel mit Wasser- und/oder Weingläser.  
Wir stellen die dazugehörigen Getränke ein.  
Bitte geben Sie uns bekannt ob Sie Mineral prickelnd, still oder Hauswasser /  
1l Grünen Veltliner WG Reiter oder Spezialweine wünschen.

Sollten Sie spezielle Dekoration wünschen, so nehmen wir uns gerne Zeit dies mit Ihnen zu besprechen.

Mehlspeise:

Sie können Ihre eigene Mehlspeise mitbringen. Wir stellen Ihnen Mehlspeisenteller, Gabeln sowie ein Messer zum Aufschneiden zur Verfügung und verrechnen pro Person € 0,70.



## Aus dem Suppentopf

### Klare Rindssuppe mit

Grießnockerl	A,C,F,G,L	€ 4,40
Frittaten	A,C,F,G,L	€ 4,40
Leberknödel	A,C,F,G,L	€ 4,40

### Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons

A,C,F,G,L,O	€ 5,50
-------------	--------

### Knoblauchcremesuppe

mit Brotcroutons und Obershäubchen verfeinert

A,C,F,G,L,N	€ 5,50
-------------	--------

### Hausgemachte Gulaschsuppe

F,G,L	€ 5,90
-------	--------

Dazu empfehlen wir ein ofenfrisches Salzstangerl!

## Hausmannskost aus Großmutter's Küche

### Schweinebraten

mit Semmelknödel und warmem Krautsalat

A,C,F,G,L,O	€ 13,90
-------------	---------

### Blunzengröst'l

mit Kren verfeinert, dazu warmer Krautsalat

A,O	€ 11,70
-----	---------

### Leber gebacken

Schweineleber gebacken mit Kartoffelsalat

A,C,F,G,M,O	€ 11,70
-------------	---------

### Zwiebelrostbraten

gedünstete Beiriedschnitte vom österreichischen Weiderind  
mit Bratkartoffeln und gebackenen Zwiebelringen

A,C,FL,M,G	€ 18,60
------------	---------

### Altenburger Pfandl

zarter Schweinslungenbraten gegrillt in  
cremiger Eierschwammerlsauce dazu Butternockerl

A,C,F,G,L	€ 16,80
-----------	---------

### Rahmbeuschel

vom Schwein, mit Semmelknödel

A,C,F,G,L,M,O	€ 11,70
---------------	---------

### Herzhaftes Rindsgulasch

vom Wadschinken

A,C,F,G,L,O	€ 11,20
-------------	---------

### Herrengulasch

mit Frankfurter, Fächergurkerl, Spiegelei und Semmelknödel

A,C,F,L,M,G	€ 14,80
-------------	---------



## Vom Grill

<b>Grillkotelett</b> mit Pommes, Kräuterbutter nach Art des Hauses und gemischtem Salat	C,F,G,L,M,O	€ 12,90
<b>Bauernkotelett</b> mit Bratkartoffeln, Gemüse, Speck und Spiegelei	C,G,L,M,N	€ 14,80
<b>Hirtenspieß</b> gegrillter Schweinslungenbratenspieß mit Cocktailsauce und Pommes	A,C,G,M,N	€ 16,90
<b>Putenfleisch gegrillt</b> mit Pommes, Kräuterbutter und gemischtem Salat	C,F,G,L,M,N,O	€ 12,90
<b>Grillteller</b> Schweinerückenfilet, Putenfilet, Huftsteak und ein kleines Berner Würstel auf Wedges, dazu servieren wir Cocktailsauce und Kräuterbutter	A,C,G,L,M,N	€ 17,40
<b>Berner Würstel</b> mit Pommes und gemischtem Salat	C,F,G,L,M,O	€ 11,70
<b>Huftsteak vom Grill</b> medium gebraten mit knackigem Gemüse, Kartoffelchips und Kräuterbutter	C,G,L,M	€ 19,20

## Gebackene Köstlichkeiten

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> serviert mit Preiselbeeren, Pommes und gemischtem Salat	A,C,G,L,M,O	€ 13,90
<b>Surschnitzel</b> mit Kartoffelsalat	A,C,F,G,M,O	€ 12,80
<b>Cordon-Bleu vom Schwein oder von der Pute</b> mit Schinken & Käse gefüllt, Pommes und gemischtem Salat	A,C,F,G,M,O	€ 14,90
<b>Bauern-Cordon-Bleu</b> Surfleisch gefüllt mit Geselchtem, Zwiebeln, Käse, dazu Bratkartoffeln	A,C,F,G,L	€ 14,90
<b>Putenschnitzel in Sesampanade</b> mit Preiselbeeren, Pommes und Salatteller (auf Wunsch auch ohne Sesam)	A,C,F,G,L	€ 13,90
<u><b>Unser gebackenes Schmankerl</b></u>		
<b>½ Backhenderl</b> mit buntem Salatteller	A,C,F,L,M,G,O	€ 14,60



## Burger Time

<b>Hamburger</b>	A,C,F,G,L,M,N,O,P	€ 10,50
Sesamlaibchen mit Cocktailsauce bestrichen, gegrillter Burger (100g), Zwiebel, Gurkerl und dazu Pommes		
<b>Cheeseburger</b>	A,C,F,G,L,M,N,O,P	€ 10,50
Sesamlaibchen mit Cocktailsauce bestrichen, gegrillter Burger (100g) mit Schmelzkäse, Tomate, Gurkerl, Salatblatt und dazu Pommes		
<b>Farmer-Burger</b>	A,C,F,G,L,M,N,O,P	€ 10,50
Sesamlaibchen mit Cocktailsauce bestrichen, gegrillter Burger (100g) mit Speckstreifen, Pfefferoni und dazu Wedges		
<b>Chicken-Burger</b>	A,C,F,G,L,M,N,O,P	€ 10,50
Sesamlaibchen mit Cocktailsauce bestrichen, gegrillte Putenbrust, Tomate und dazu Pommes		
<b>Crispy Chicken-Burger</b>	A,C,F,G,L,M,N,O,P	€ 10,50
Sesamlaibchen mit Cocktailsauce bestrichen, gebackenes Putenfilet, Tomate, Salatblatt und dazu Pommes		
<b>Fish-Burger</b>	A,C,D,F,G,L,M,N,O,P	€ 10,50
Sesamlaibchen mit Sauce Tartare bestrichen, gebackener Dorsch, Salatblatt und dazu Kartoffelchips		
<b>Veggie-Burger</b>	A,C,F,G,L,M,N,O,P	€ 10,50
Sesamlaibchen mit Schnittlauchsauce bestrichen, gebackenes Gemüseschnitzerl und dazu ein kleiner Salat		

### Unser Burger Schmankerl

<b>Altenburger De Luxe</b>	A,C,F,G,L,M,N,O,P	€ 14,90
Sesamlaibchen mit Burgersauce bestrichen, gegrillter Burger (180g) mit Schmelzkäse und Speck, Tomate, Gurkerl, Pfefferoni, Salatblatt und dazu Pommes sowie Farmer-Salat		

Du möchtest deinen Burger erweitern? Gerne:

Speck, Käse, Spiegelei	€ 1,50
Pfefferonie, Zwiebel, Gurkerl, Tomate	€ 0,50

Verfeinern Sie Ihren Burger mit unseren selbstgemachten Saucen:

Cocktailsauce, Schnittlauchsauce, Sauce Tartare	€ 1,00
---	--------



## Salate

<b>Putenstreifen auf Blattsalat</b> gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit selbstgemachtem Joghurt-Rahmdressing verfeinert	F,G,L,M,O	€ 12,60
<b>Radlersalat</b> gebackene Schinken-Käse-Röllchen und Champignons auf Blattsalat mit Joghurt-Rahmdressing	A,C,F,G,L,M,O	€ 12,60
<b>Backhenderlsalat</b> gebackene Hühnerstreifen und Karfiol auf Blattsalat mit Joghurt-Rahmdressing verfeinert	A,C,F,G,L,M,O	€ 12,60
<b>Steirischer Backhenderlsalat</b> gebackene Hühnerstreifen auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	A,C,F,G,M,O	€ 12,90
<b>Veggie-Salat</b> verschiedene gebackene Gemüsesorten auf Blattsalat mit Joghurt-Rahmdressing verfeinert	A,C,F,G,L,M,O	€ 12,60
<b>kleiner gemischter Salat</b>	C,F,G,L,M,O	€ 4,80
Gerne servieren wir die Speisen auf gemischtem Salat oder mit Kernöl	Aufpreis	€ 1,50
	Aufpreis	€ 1,00

## Fleischlos

<b>Gebackener Gemüse-Käseteller</b> verschiedene Gemüsesorten, Emmentaler und Camembert gebacken mit Dipsaucen und Salatteller	A,C,F,G,L,M,O	€ 14,80
<b>Handpanierte Champignons gebacken</b> mit selbstgemachter Sauce Tartare, Preiselbeeren und Salatteller	A,C,F,G,L,M,O	€ 12,10
<b>Gebackener Emmentaler</b> mit selbstgemachter Sauce Tartare, Preiselbeeren und gemischtem Salat	A,C,F,G,L,M,O	€ 12,10
<b>Eiernockerl</b> mit Blattsalat	A,C,F,G,L,M,O	€ 11,20
<b>Kasnocken</b> mit geröstetem Zwiebel und Blattsalat	A,C,F,G,L,M,O	€ 12,30
<b>Geröstete Knödel</b> mit gemischtem Salat	A,C,F,G,L,M,O	€ 11,40



## Fischgerichte

<b>Fischgrillteller</b> Scholle, Zander und Forellenfilet gegrillt, dazu eine Garnele im Kartoffelnest auf Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare	A,B,C,D,G,M,O	€ 19,40
<b>Scholle gebacken</b> mit Sauce Tartare, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	A,C,D,F,G,M	€ 12,30
<b>Zander gegrillt</b> mit Knoblauchbutter, Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln	A,C,D,F,G,M,O	€ 16,60
<b>Zander gebacken</b> mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln	A,C,D,G,M,O	€ 16,60
Ein gemischter Salat rundet die Fischgerichte perfekt ab		€ 4,80

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Majestix</b> 5 Hühnernuggets mit Pommes	A,C,F,G	€ 6,90
<b>Obelix</b> kleines Putenschnitzel mit Pommes	A,C,F,G	€ 6,90
<b>Asterix</b> 1 1/2 Frankfurter Grillwürstel mit Pommes		€ 6,90
<b>Spongebob</b> 4 Fischstäbchen mit Pommes	A,D	€ 6,90
<b>Biene Maja</b> Kinderportion Eiernockerl	A,D	€ 6,90
<b>Knödel mit Schweinsbratensaft</b>	A,C,F,G	€ 6,60

## Beilagen & Saucen

Gerne servieren wir eine Portion Pommes, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelchips oder Wedges zur Hauptspeise	€ 3,30
Zur Verfeinerung bieten wir Cocktailsauce, Preiselbeeren, Sauce Tartare, Schnittlauchsauce, Ketchup, Senf, Mayonnaise, Kräuterbutter oder Kernöl	€ 1,00



## Kaltes für Zwischendurch

Saure Wurst	M,L,O	€ 6,90
Saure Sulz	M,L,O	€ 6,90
garniertes Ei gemischter Salatteller mit Schinken, Käse und Ei fein garniert	C,F,G,L,M,O	€ 7,90
Schweizer Wurstsalat	G,M,L,O	€ 7,90

## Kleine warme Speisen

Spezialtoast mit Spiegelei und Salatgarnitur	A,C,F,G,L,M,O	€ 7,50
Schinken-Käse-Toast	A,C,F,G,L	€ 4,50
Käsetoast	A,C,F,G,L	€ 4,50
Frankfurter Würstel oder Debreziner mit Senf und Kren	A,F,G,M,O	€ 4,90
Putenschnitzelsemmel	A,C,F,G	€ 4,90
Pommes Frites		€ 3,30
Würstel mit Saft Frankfurter oder Debreziner	A,F,G,L	€ 6,60

## Wir servieren rund um die Uhr ofenfrisches Gebäck

Semmerl	A,F,G	€ 1,40
Salzstangerl	A,F,G	€ 1,70
Kornspitz	A,H,N	€ 1,70
Speckstangerl	A,F,G	€ 3,10



**FLORIAN'S  
TEICHSTÜBERL**

## Süßspeisen

Warmer Schokokuchen mit Schokosauce und Obers	A,C,F,G,H		€ 6,90
Eispalatschinke eine Palatschinke mit zwei Kugeln Eis und Fruchtcocktail	A,C,F,G,H		€ 7,60
Topfenpalatschinke mit Erdbeersauce	A,C,G	pro Stück	€ 3,80
Nusspalatschinke mit Schokosauce	A,C,F,G,H	pro Stück	€ 3,80
Marmeladepalatschinke	A,C,G	pro Stück	€ 3,30
Nutellapalatschinke	A,C,G	pro Stück	€ 3,30

Wir füllen täglich unsere Mehlspeisenvitrine mit  
hausgemachter Konditor-Mehlspeise!  
pro Stück € 4,10

Fragen Sie nach unserer Eiskarte!

**FLORIAN'S  
TEICHSTÜBERL**  
Digestif

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



## Alkoholfreie Getränke

0,25 l Naturtrüber Apfelsaft, Traubensaft	€ 3,20
mit Leitungswasser 0,25l / 0,5l	€ 2,20 / € 4,20
mit Sodawasser 0,25l / 0,5l	€ 2,40 / € 4,70
0,25 l Holunderblütensaft, Himbeersaft	
mit Leitungswasser 0,25l / 0,5l	€ 1,80 / € 3,10
mit Sodawasser 0,25l / 0,5l	€ 2,00 / € 3,50
0,25 l Dirndlsaft Familie Fuchssteiner	
mit Leitungswasser 0,25l / 0,5l	€ 2,00 / € 3,30
mit Sodawasser 0,25l / 0,5l	€ 2,20 / € 3,70
0,33 l Coca Cola in der Flasche	€ 3,60
0,33 l Coca Cola Light oder Cola Zero	€ 3,60
0,33 l Eistee Pfirsich oder Zitrone	€ 3,60
0,33 l Frucade	€ 3,60
0,33 l Römerquelle still oder prickelnd	€ 3,00
0,20 l diverse Rauch Fruchtgetränke	€ 3,20
mit Leitungswasser 0,33l / 0,5l	€ 4,20
mit Sodawasser 0,33l / 0,5l	€ 4,20 / € 4,70
0,25 l Coca Cola, Almdudler, Fanta, Sprite	€ 3,20
0,25 l Apfelsaft, Orangensaft	€ 3,20
mit Leitungswasser 0,25l / 0,5l	€ 2,20 / € 4,20
mit Sodawasser 0,25l / 0,5l	€ 2,40 / € 4,70
0,25 l Sodawasser	€ 1,50
0,25l Hauswasser	€ 1,00*
0,5l Hauswasser	€ 1,00*
*für unsere jüngsten Gäste ist ein Glas Hauswasser kostenfrei	
1l Mineral prickelnd oder still	€ 6,40
1l Karaffe Hauswasser	€ 2,00
frisch gepresste Zitrone	
still 0,33l / 0,5l	€ 1,60 / € 2,40
Soda 0,33l / 0,5l	€ 2,10 / € 3,60

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



## FLORIAN'S TEICHSTÜBERL

### Bier

Pfiff Bier Stiegl Goldbräu oder Zwettler	A	€ 3,30
0,33 l Stiegl Goldbräu oder Zwettler	A	€ 4,10
0,50 l Stiegl Goldbräu oder Zwettler	A	€ 4,60
0,33 l Radler	A	€ 4,20
0,50 l Radler	A	€ 4,70
0,33 l Radler mit Soda	A	€ 4,10
0,50 l Radler mit Soda	A	€ 4,60
0,33 l gemischtes Bier	A	€ 4,20
0,50 l gemischtes Bier	A	€ 4,70
0,50 l Doppelmalz Bier Zwettler	A	€ 5,00
0,50 l Stiegl Weiße, auch alkoholfrei	A	€ 5,30
0,33 l Freibier	A	€ 4,10
0,50 l Freibier	A	€ 4,60
0,33 l Paracelsus Bio Zwickl	A	€ 4,70
0,50 l Paracelsus Bio Zwickl	A	€ 5,30

### Wein

1/8 l Schankwein weiß oder rot	O	€ 2,50
1/8 l Grüner Veltliner Göttweiger Berg	O	€ 3,90
Weingut Dockner		
1/8 l Zweigelt	O	€ 2,90
Weingut Reiter		
G'spritzer weiß/rot	O	€ 3,00
Spezialspritzer mit fruchtigen Säften und bunter Deko	O	€ 5,50
Aperolspritzer mit Wein	O	€ 5,80
mit Sekt	O	€ 6,20
Hugo (mit Sekt)	O	€ 5,80

Zu unseren Weinspezialitäten servieren wir gerne ein Glas Hauswasser kostenfrei.

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



## Kaffee

Melange mit Milchschaum	A,F,G	€ 3,80
Verlängerter kleiner Brauner	A,F,G	€ 3,70
großer Brauner	A,F,G	€ 3,20
Häferlkaffee	A,F,G	€ 4,20
mit warmer Milch und Schlagobers	A,F,G	€ 4,50
Cappuccino	A,F,G	€ 4,50
mit Milchschaum und Schlagobers		
Latte	A,F,G	€ 4,90
Espresso mit viel Milch und Milchschaum		

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich

Heiße Schokolade mit Schlagobers	A,F,G	€ 4,50
Verschiedene Teesorten in der Tasse	A,F,G	€ 2,90
Tee mit Zitrone	A,F,G	€ 3,10
Tee mit 2 cl Schnaps	A,F,G	€ 4,80
Tee mit 2 cl Rum	A,F,G	€ 4,60
Glühwein rot/weiß	A,F,G	€ 5,10
Heiße Limo	A,F,G	€ 2,80

Zu unseren Heißgetränken servieren wir gerne ein Glas Hauswasser kostenfrei.

# Gute Küche und 14 Allergene



## A 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



## B 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



## C 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



## D Fisch

### Nicht verabreichen:

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce

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



## E Erdnüsse

### Nicht verabreichen:

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör

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



## F 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



## G Milch

### Nicht verabreichen:

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)

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



## H Schalenfrüchte

### Nicht verabreichen:

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

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



## L Sellerie

### Nicht verabreichen:

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

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



## M Senf

### Nicht verabreichen:

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen

**Oft zu finden in:** Fleischerzeugnissen, Ketchup, Mayonnaise, Sauergemüse, Einlegegemüse



## N Sesam

### Nicht verabreichen:

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz

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



## O SO<sub>2</sub> 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



## P Lupine

### Nicht verabreichen:

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)

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



## R 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:

