

HOTEL****
RESTAURANT
TAGUNG
CATERING



HOTEL-RESTAURANT HIRSCH | Dorfstraße 4 | 89233 Neu-Ulm / Finningen
0731 970 744 | info@hirsch-nu.de | www.hirsch-nu.de



SPEISEKARTE

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG

16:00 – 24:00 UHR

KÜCHE BIS 21:00 UHR

DIENSTAG - SAMSTAG

11:00 – 24:00 UHR

KÜCHE BIS 21:00 UHR

SONNTAG

11:00 – 16:00 UHR

KÜCHE BIS 14:30 UHR

AUSSENBEREICH

BIS 23:00 UHR GEÖFFNET

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
◆◆◆ KÜCHE



SAISONALE GERICHTE

SPARGEL

VOM LANGENAUER BIO-SPARGELHOF DER FAMILIE HÄGE

Aperitif

Limoncello Spritz (0,2 l) € 7,20

Suppe und Vorspeise

Cremesuppe vom Stangenspargel  € 6,80

Knackiger Spargelsalat  € 12,90
mit gelben Tomaten an Babyleafsalat und Kräutercroustino

Hauptgerichte

Portion frisch gestochener Stangenspargel  *mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln*

<i>normal</i>	€ 29,80
<i>klein</i>	€ 25,30

ZUM SPARGEL EMPFEHLEN WIR

230 g Filetsteak vom Premium-Rind € 33,30
mit Kräuterbutter auf Tramezzini

Gebratenes Lachsfilet 110 g *mit Zitronenpfeffer* € 11,30

Wiener Kalbsschnitzel *mit Preiselbeeren und Zitrone* € 10,30

Portion Schinken, gekocht € 5,30

Portion Kräuterflädle  € 5,30

Portion Räucherlachs *mit Zitrone und Senf-Dill-Dip* € 7,30

Kleines Tiroler Cordon Bleu *mit Rauchfleisch und Bergkäse* € 11,80

Hauptgerichte

Buntes Spargelragout mit Filetsteak auf Tramezzini <i>an Sauce béarnaise, dazu servieren wir geröstete Kräuter-Drillinge</i>	€ 50,80
"Hirsch's Spargelplatte" <i>Frischer Stangenspargel, kleines Rumpsteak, Schweinelendchen, Kräuter-Flädle, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln</i>	€ 39,80
Saltimbocca von Zander und Saiblingsfilet* <i>mit Spargelragout auf Pappardelle-Nest</i>	€ 36,80
Spinat-Bärlauch-Knödel auf buntem Spargel-Ragout 	€ 27,30
Spargel-Risotto*  <i>mit Parmesan, Riesling, frittiertem Rucola und WanTan-Teigstroh</i>	€ 26,80

 = vegetarisch *enthält Alkohol

Wein-Empfehlung

2023er Pfaffl "Gemischter Satz Harmony" <i>QW trocken, Niederösterreich</i> <i>Rebsorten: Grüner Veltliner, Chardonnay, Riesling, Muskat Ottonel</i>	Karaffe 0,2 l Flasche 0,75 l	€ 7,30 € 27,30
2023er Scheurebe <i>QbA, trocken, Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen</i> <i>Rebsorte: 100 % Scheurebe</i>	Flasche 0,75 l	€ 31,50
2020er Orvieto Classico Superiore <i>Castello della Sala, San Giovanni della Sala, Antinori, DOC, Umbrien</i> <i>Rebsorte: 50 % Grechetto, 25 % Procanico, 25 % Pinot Bianco und Viognier</i>	Flasche 0,75 l	€ 46,50

APERITIF

Glas Sekt Hausmarke	€ 5,00
Sherry medium / dry	€ 5,80
Glas Prosecco	€ 6,00
Martini bianco / rosso / dry	€ 6,10
Campari ¹ Orange / Soda	€ 6,90

Alkoholfrei

Crodino ¹ auf Eis	€ 4,50
Sanbitter-Orange ¹	€ 5,80

PROSECCO-KREATIONEN

Prosecco Spritz, wahlweise mit

Aperol ¹	€ 7,20
Sarti	€ 7,20
Campari ¹	€ 7,20
Tocco Rosso (Campari ¹ & Holunderblütensirup)	€ 7,20
Holunderblütensirup	€ 7,20
Limoncello	€ 7,20
Ramazotti Rosato ¹	€ 7,20

Prosecco, wahlweise mit

Haselnusssirup	€ 6,40
Brombeersirup	€ 6,40

VORSPEISEN & SUPPEN

Vorspeisen

Vorspeisentrilogie € 13,30
*Büffelmozzarella im Parmaschinken-Mantel,
geräucherter Lachs, gebratene Pilze und Salatspitzen*

Büffelmozzarella € 11,30
*im Parmaschinken-Mantel gegrillt,
an Salatspitzen und Kirschtomaten*

Gebratene Kräuterseitlinge € 11,30
an Blattsalaten mit Limettendressing und Kirschtomaten

Blattsalat € 5,60
an Vitaldressing

Suppen

Rahmsuppe von Fleischtomaten € 6,50
mit Sahnehäubchen

Thai-Curry-Cremesuppe € 6,50
mit Chilifäden

Schwäbische Flädlesuppe € 6,50

*Gerne servieren wir Ihnen zu den
Hauptgerichten einen leckeren Salat.*

Gemischter Salat der Saison € 6,90
mit hausgemachten Croûtons

Hausgemachter Kartoffelsalat € 5,80

HAUPTGERICHTE

Nach Ahnen-Rezeptur

Hirschbraten in Wacholder-Rahmsoße € 35,30
*garniert mit Rahmchampignons, dazu gefüllte Williamsbirne,
hausgemachte Spätzle und Kroketten*

Edelhirschgulasch aus der Keule € 29,30
mit Rahmchampignons, dazu hausgemachte Spätzle

Gerichte vom Rind

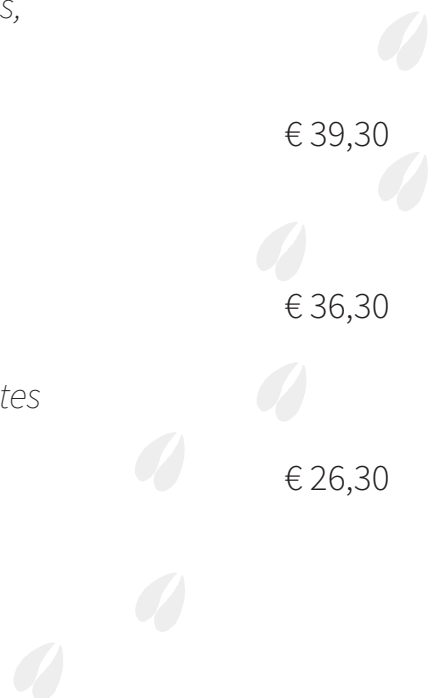
Gegrilltes Filetsteak € 46,30
*vom Premium-Rind
auf Kräutertramezzini und gebratenen Champignons,
dazu hausgemachte Kräuterbutter
und Bratkartoffeln mit Speckwürfelchen*

Pfeffersteak „Madagaskar“ € 46,30
*Filetsteak vom Premium-Rind
an Pfefferrahmsoße mit Schinkenwürfelchen,
auf Kräutertramezzini mit gebratenen Champignons,
dazu Pommes frites*

230 g Rumpsteak vom Grill € 39,30
*mit Kartoffel-Grillgemüse,
dazu hausgemachte Kräuterbutter*

Zwiebelrostbraten € 36,30
*aus dem Premium-Roastbeef geschnitten
mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu Pommes frites*

Filetspitzen vom Rind € 26,30
*in Portwein-Champignonsoße,
dazu hausgemachte Spätzle*



Gerichte vom Kalb

Cordon bleu aus dem Kalbsrücken geschnitten
gefüllt mit Schinken und Käse
mit Pommes frites € 32,80

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Pommes frites € 29,80

Gerichte vom Schwein

Lendchenplatte für 2 Personen € 55,30
Schweinelenochen, hausgemachte Spätzle, Pommes frites,
Kartoffelrösti, Kroketten und feines Grillgemüse

„Hirsch's Pfännle“ € 35,80
Schweinelenochen, Rostbraten,
Käsespätzle, Maultasche und Röstzwiebeln

Lendchen vom heimischen Schwein € 28,30
in feiner Sahnesoße, dazu hausgemachte Spätzle

Fisch

Fischtrilogie € 45,30
Lachs, Zander und Garnele auf Blattspinat,
an dezenter Paprika-Chili-Sauce mit Jasminreis

Gebrautes Zanderfilet € 35,30
auf Kartoffel-Grillgemüse

Tranchen vom norwegischen Lachs vom Grill € 34,30
an Sauce béarnaise, dazu Kartoffelrösti

Geflügel

Gebratene Putenstreifen

*auf knackigen Blattsalaten,
mit Tomaten und Gurken*

€ 19,30

Vegetarisch

Süßkartoffelgnocchi

mit Fetakäse und Kirschtomaten in Paprikasoße

€ 18,30

Vegan

Hirsch´s Bowl

*mit Süßkartoffelpommes, Rote Bete-Quinoa,
mariniertem Jungspinat, gebratenen Kräuterseitlingen
und crunchy Kichererbsen, dazu Currydip*

€ 21,30

Couscous

mit gebratenen Champignons und Grillgemüse an Tomatensugo

€ 17,30

Vegane Schlutzkrapfen

auf Blattspinat mit roten Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen

€ 18,30

Für den kleinen Hunger

Kleiner Zwiebelrostbraten

*aus dem Premium-Roastbeef geschnitten
mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu Pommes frites*

€ 29,30

Zwei Schweinelendchen

in feiner Sahnesoße, mit hausgemachten Spätzle

€ 21,80



Vesper-Gerichte

Schweizer Wurstsalat

mit Käsestreifen
in Weinessigdressing
mit Zwiebelringen und Wurzelbrot

€ 11,50

Wurstsalat

in Weinessigdressing
mit Zwiebelringen und Wurzelbrot

€ 10,80

Obatzter

mit Bierstengel und Zwiebelringen

€ 7,90



HIRSCH'S AKTION

Keine Umbestellungen möglich

Tellergerichte

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in Senfrahmssoße
mit hausgemachten Spätzle

AKTIONSPREIS € 18,50

Putenschnitzel

in Rahmssoße
mit hausgemachten Spätzle

AKTIONSPREIS € 16,50

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln
und Salatdekoration

AKTIONSPREIS € 14,50

DESSERT

Auszug aus unserer Dessertkarte

Kaiserschmarrn <i>mit frischen Äpfeln, Rosinen und Grand Marnier*, dazu Vanilleeis und Sahne</i>	€ 11,30
Dessert-Trilogie** <i>Mousse vom grünen Apfel, Stracciatellaparfait und Schokoküchle</i>	€ 8,50
Zwei gebackene Apfelküchle <i>mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,80
Stracciatellaparfait <i>im Nougatcreme-Mantel**</i>	€ 7,80

Dessert-Shot

Donauwelle im Glas <i>mit Sauerkirschen</i>	€ 5,60
--	--------

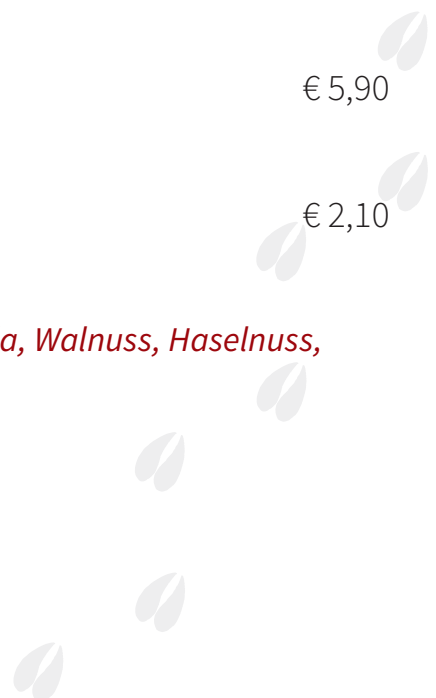
Eis

Gemischtes Eis <i>mit oder ohne Sahne</i>	€ 5,90
---	--------

Kugel Eis <i>mit oder ohne Sahne</i>	€ 2,10
--	--------

*Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Haselnuss,
Sorbet: Zitronensorbet, Mangosorbet*

** enthält Alkohol ** enthält Gelatine*



Spirituosen

Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 4,90
Allgäuer Haselnussschnaps	2 cl	€ 4,90
Fernet Branca	2 cl	€ 4,40
Grappa	2 cl	€ 4,40
Malteser.	2 cl	€ 4,40
Ramazzotti	2 cl	€ 4,40
Jägermeister.	2 cl	€ 4,30
Underberg	2 cl	€ 4,50

Schwarzwald Brände

Williamsbirne	2 cl	€ 4,30
Kirschwasser.	2 cl	€ 4,30
Mirabellenwasser	2 cl	€ 4,30
Himbeergeist	2 cl	€ 4,10
Zwetschgenwasser	2 cl	€ 4,10
Obstwasser	2 cl	€ 3,80

"Spitzeln" Sie doch einmal in unsere Barkarte mit ausgewählten edlen Spirituosen wie Fruchtbrände, Whiskeys und vieles mehr.

Heißgetränke

Portion Kaffee	€ 5,40
Tasse Kaffee ²	€ 3,60
Tasse Kaffee Hag	€ 3,60
Cappuccino ² mit Milchschaum	€ 4,10
Milchkaffee ²	€ 4,40
Latte Macchiato ²	€ 4,40
Espresso ²	€ 3,70
Tasse Schokolade mit Sahne	€ 4,20
Glas Bio-Tee "Samova", im Seidensäckchen	€ 3,70

Earl Grey, Kräutertee, Grüntee, Früchtetee, Kamillenblütentee, Pfefferminztee



LESSING'S

**ENTDECKEN SIE UNSER
RESTAURANT IN DER
OLDTIMERFABRIK CLASSIC**



Lessingstraße 5
in der Oldtimerfabrik Classic
89231 Neu-Ulm
0731 970 749 4
www.lessings-nu.de



LIEBE GÄSTE,

*wir legen sehr großen Wert darauf,
Produkte aus der Region zu verwenden:*

Getränke: Biere der Brauerei Gold Ochsen, Ulm
Burkhardt Fruchtsäfte, Laichingen



Bayerische Biere:

Biere der Brauerei Meckatzer Löwenbräu, Heimenkirch
Tegernseer Hell, Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee

Kaffee: Seeberger Kaffee, Ulm

Backwaren: Bäckerei Bayer, Neu-Ulm
Pfersich Bäckerei- und Konditoreibedarf, Neu-Ulm
Konzertsaal, Neu-Ulm

Molkereiprodukte: Wehrle Frischdienst, Memmingerberg
Bauer Frischdienst GmbH, Bad Grönenbach

Obst & Gemüse: Häge, Langenau
Direktvermarkter Glöckler, Burlafingen
Wagner Obst und Gemüse, Göppingen
Andreas Abt Feldgemüse, Filderstadt

Fleisch: Metzgerei Adolf Baur, Ronsberg
Mössle Gastro-Service, Leipheim

Wussten Sie eigentlich, dass...

... Sie unseren Service nach **kleineren Gerichten** fragen können?

... wir auch **laktose- oder glutenfreie Alternativen** anbieten?
Sprechen Sie uns gerne an! Unser Servicepersonal hilft Ihnen auch
gerne bezüglich **Allergenen** weiter.

... der HIRSCH eine der Stationen der **Schwäbischen Kartoffeltour** ist?
Rezeptbüchle gibt es übrigens an der Rezeption.

HIRSCH-CHRONIK

1834 fand der Landgasthof Hirsch seinen Ursprung in einem Zehntstadel, den damals Josef Britsch von Baron Buxheim erstand.

1854 wurde dieses ehemalige „Finanzamt“ von Anton Britsch, dem Sohn des Erwerbers, als Schenke für herrschaftliche Jäger eingerichtet. Damit wurde die zukünftige Wirte-Dynastie „Britsch“ gegründet.

1977 übernahm Johann Britsch III. in der fünften Generation die Dorfgaststätte „Hirsch“, die er 1979 zum heutigen Landgasthof Hirsch ausbaute. Der einstige Zehntstadel wurde erhalten und präsentiert sich noch heute als rustikales Gast- und Kaminzimmer.

1989 wurde durch Johann Britsch III. die Entwicklung zum Hotel-Landgasthof Hirsch mit angegliederter Neubau abgeschlossen. Damit entstand ein komfortables Hotel mit top ausgestatteten Studiozimmern und allen Annehmlichkeiten gepflegter Gastlichkeit.

1998 Restauration und Umbau unseres ehemaligen Stallgebäudes zum traditionellen Feststadel mit anliegendem Kastaniengarten durch Johann und Andrea Britsch. Dieser etwas andere Veranstaltungsort bietet genau das richtige Umfeld für Präsentationen, Tagungen, Events und Festlichkeiten aller Art.

2002 feierten Andrea und Johann Britsch Ihr „25-jähriges Wirtejubiläum“ mit dem Hotel-Landgasthof Hirsch. Erstmalige Zertifizierung des Umweltmanagementsystems nach EMAS / DIN ISO 14001.

2003 Die Töchter Bettina, Sonja und Sylvia sind nach ihren Ausbildungen in den Betrieb zurückgekehrt: Die VI. Generation war an Bord!

2004 Das Landhaus mit 32 neuen Zimmern und 4 multifunktionellen Tagungsräumen wurde eröffnet.

2005 Hirsch's Bar und Café wurden auf den Grundmauern der Terrasse aufgebaut und im Dezember eröffnet. Das Hotel erhielt erstmals die begehrte 4-Sterne-Hotelklassifizierung.

2006 Hirsch's neue Restaurant-Terrasse wurde eröffnet. Erstmalige Auszeichnung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“.

2008 Ein zusätzlicher Parkplatz an der Dorfstraße wurde erschlossen, somit stehen Ihnen heute bis zu 200 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.

2009 Im Dezember wurde unser Hotel- und Tagungsbereich um 18 modern ausgestattete Studiozimmer, sowie 3 multifunktionale Tagungsräume erweitert. Im Dachgeschoss unseres Neubaus wurde ein

kleiner, aber feiner Wellness-Bereich integriert. Der „Hirsch“ feiert sein 175. Firmenjubiläum.

2010 Im Juli 2010 konnte die neue Rezeption bezogen werden. Der großzügige Frontoffice-Bereich mit Lobby ermöglicht uns eine bessere Gästebetreuung. Des Weiteren wurde der Backoffice-Bereich für administrative Tätigkeiten erweitert.

2011 Bau eines modernen Hochregallagers für Catering-Zubehör. Übernahme der „Genuss-Werkstatt“ in der „Oldtimerfabrik Classic“ in Neu-Ulm.

2012 Anbau der Frühstücksküche an das Kaminzimmer. Umwandlung vom Einzelunternehmen zur Familien-Betriebsgesellschaft mit der Bezeichnung Hirsch GmbH & Co. KG.

2013 Fertigstellung unseres Genuss-Stübles.

2018 Auszeichnung durch die IHK-Schwaben mit dem „Wilhelm-Hübsch-Preis“ für gelebte Schulpatenschaften. Renovierung der Hotelzimmer im Haupthaus.

2019 Eröffnung unseres Restaurant LESSING'S in der Oldtimerfabrik Classic.

2020 Eröffnung des Gästehauses "Apartments by Hirsch" in der Dorfstraße 28.

2021 Auszeichnung mit dem bundeseinheitlichen Siegel "TOP Ausbildungsbetrieb" (DEHOGA).

2022 Erstmalige Greensign Zertifizierung (75 %), die Nummer 1 der Nachhaltigkeits-Zertifizierungen der Hotellerie in Europa.

2023 Erneute 4-Sterne-Hotelklassifizierung und Ausgezeichnete Bayerische Küche.

2025 Seniorchef Johann Britsch übergibt offiziell die Geschäftsleitung an die nächste Generation. Erneute Zertifizierungen: Greensign (79 %) und Bett&Bike (Fahrradfreundlicher Gastbetrieb).

2026 Erneute 4-Sterne-Hotelklassifizierung. Neubau der Fahrradgaragen inklusive E-Ladestationen.

Wie Sie sehen, ist es seit vielen Generationen Tradition, all unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause zu bereiten. Unsere Zielsetzung ist deshalb, mit einem jungen und motivierten Team, kulinarischen Genüssen und persönlichem Engagement unsere rustikalen Gemäuer in Ehren zu halten.

**Ihre Großfamilie
Britsch, Epple, Seidl & Durst
mit Team**



ZUSATZSTOFFE | ALLERGENE

	Gericht	Zusatzstoffe	Allergene
SAISONALES	Spargel-Cremesuppe ●	-	Gluten, Milch
	Spargelsalat ●	1, 5	Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite
	Portion Stangenspargel ●Ⓐ	-	Ei, Milch, Sellerie, Sulfite
	Filetsteak vom Premiumrind ●	-	Gluten, Milch, Soja, Ei
	Lachsfilet ●	-	Milch, Fisch
	Wiener Kalbsschnitzel ●	-	Ei, Gluten
	Schinken ●	5, 6	-
	Kräuterflädle ●	-	Ei, Milch, Gluten
	Räucherlachs ●	-	Fisch, Senf
	Tiroler Cordon Bleu ●●	5,6	Ei, Gluten, Milch
	Spargelragout ●Ⓢ	-	Gluten, Ei, Milch, Sulfite, Sellerie
	Spargelplatte ●●Ⓐ	-	Gluten, Ei, Milch, Sulfite
	Saltimbocca Zander/Saibling ●Ⓢ	-	Ei, Gluten, Milch, Sulfite, Fisch
	Spinat-Bärlauch-Knödel ●	-	Gluten, Ei, Milch
	Spargel-Risotto ●Ⓢ	-	Sulfite, Milch, Gluten
VORSPEISEN	Vorspeisentriologie ●●	1, 5	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Fisch
	Büffelmozzarella ●	1, 5	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sulfite
	Gebratene Kräuterseitlinge ●	1, 5	Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, Schalenfrüchte
	Blattsalat ●	5	Gluten, Sellerie, Senf, Sulfite, Schalenfrüchte
SUPPEN	Rahmsuppe von Fleischtomaten ●	-	Gluten, Milch, Sellerie, Schalenfrüchte
	Thai Curry-Cremesuppe ●Ⓢ	6	-
	Schwäbische Flädlesuppe ●	1, 9	Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Soja
SALATE	Gemischter Salat ●	1, 5, 6	Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, Soja, Schalenfrüchte
	Kartoffelsalat ●	1, 5	Sellerie, Senf
● HIRSCH	Hirschbraten Ⓢ	-	Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Sulfite
	Edelhirschgulasch Ⓢ	-	Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Sulfite
● RIND	Gegrilltes Filetsteak ●	5, 6	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Soja
	Pfeffersteak "Madagaskar" ●Ⓢ	5, 6	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Soja, Sulfite
	Rumpsteak	-	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sulfite, Soja
	Zwiebelrostbraten Ⓢ	1	Gluten, Sellerie, Senf, Soja, Sulfite
	Filetspitzen Ⓢ	1	Gluten, Ei, Senf, Soja, Sellerie, Sulfite
● KALB	Cordon bleu ●	5, 6	Ei, Gluten, Milch, Sulfite
	Wiener Schnitzel	-	Ei, Gluten
● SCHWEIN	Lendchenplatte Ⓢ	-	Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Sulfite
	"Hirsch's Pfännle" ●Ⓢ	1, 5, 6	Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Sulfite
	Lendchen Ⓢ	-	Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Sulfite
● FISCH	Fischtrilogie	-	Fisch, Milch, Sellerie
	Gebratenes Zanderfilet	-	Fisch, Milch, Sellerie
	Norwegischer Lachs	-	Ei, Fisch, Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Soja, Sulfite
● GEFLÜGEL	Gebratene Putenstreifen	5	Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite, Schalenfrüchte
● VEGETARISCH	Süßkartoffelgnocchi	-	Ei, Gluten, Milch, Sellerie
● VEGAN	Hirsch's Bowl	5, 6	Gluten, Senf, Sulfite
	Couscous	6	Gluten, Sellerie, Sesam, Sulfite
	Schlutzkrapfen	-	Gluten, Schalenfrüchte
VESPER	Schweizer Wurstsalat mit Brot ●	1, 5, 6, 10	Ei, Gluten, Milch, Senf, Sulfite, Schalenfrüchte
	Wurstsalat mit Brot ●	1, 5, 6, 10	Ei, Gluten, Senf, Sulfite, Schalenfrüchte
	Obatzter mit Brot ●	-	Ei, Gluten, Milch, Schalenfrüchte
AKTIONSGERICHTE	Schweine-Geschnetzelttes ●Ⓢ	-	Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite
	Putenschnitzel ●●Ⓢ	-	Ei, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite
	Käsespätzle mit Salatdeko ●	5	Ei, Gluten, Milch, Senf, Sulfite, Schalenfrüchte

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Taurin, 4 = chininhaltig, 5 = mit Antioxidationsmittel, 6 = mit Konservierungsstoffen, 7 = mit Phosphat, 8 = geschwärzt, 9 = geschwefelt, 10 = mit Geschmacksverstärker
 Ⓢ = enthält Alkohol, Ⓢ = mit Alkohol gekocht – kann Restalkohol enthalten