Oliver Staffel Küchenmeister

Gratzfelder Straße 22 53639 Königswinter

Tel.: 0171 / 4836639

E-Mail: info@partyservice-staffel.de www.partyservice-staffel.de

Allergene und Zusatzstoffe Zu unseren Speisen und Getränken

Liebe Gäste,

auf Grundlage der neuen LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung der EU) sind wir verpflichtet, ab dem 13. Dezember 2014, die 14 Hauptallergene in den einzelnen Speisen zusätzlich zu unseren Zusatzstoffen auszuweisen.

In der nachfolgenden Liste finden Sie unser komplettes Speisenangebot mit den entsprechenden Allergenen und Zusatzstoffen.

In den unten genannten Speisen sind bzw. können Spuren von den jeweiligen Allergenen enthalten sein.

#### Zusatzstoffe:

- 1 = mit Konservierungsmittel
- 2 = mit Antioxidationsmittel
- 3 = mit Farbstoff
- 4 = mit Geschmacksverstärker (u.a. Natriumglutamat)
- 5 = mit Schwefel
- 6 = mit Phosphat
- 7 = geschwärzt
- 8 = gewachst
- 9 = mit Süßungsmittel (u.a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton)
- 10 = enthält eine Phenylalaninguelle
- 11 = mit Säuerungsmittel
- 12 = mit Stabilisatoren (u.a. Natrium Diphosphat)
- 13 = mit Phosphorsäure
- 14 = mit Nitrit Pökelsalz (u.a. auch mit einem Gehalt an Natrium oder Kaliumnitrit)
- 15 = mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse)
- 16 = koffeinhaltig
- 17 = chininhaltig
- 18 = enthält Schwefeldioxin und Sulfite (mehr als 10mg/oder I)

Oliver Staffel Küchenmeister

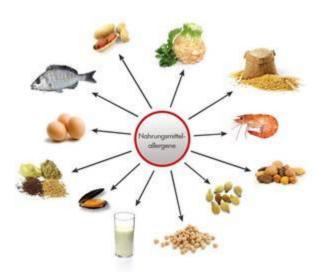
Gratzfelder Straße 22 53639 Königswinter

Tel.: 0171 / 4836639

E-Mail: info@partyservice-staffel.de

www.partyservice-staffel.de

### Allergene:



A = Milch und Milcherzeugnisse / enthält Laktose

X = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

(d.H.  $X^1$  = Weizen,  $X^2$  = Roggen,  $X^3$  = Gerste,  $X^4$  = Hafer,  $X^5$  = Dinkel,  $X^6$  = Kamut oder Hyridstämme davon)

B = Soja und Sojaerzeugnisse

C = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

D = Senf und Senferzeugnisse

E = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

F = Lupine und Lupinenerzeugnisse

G = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

H = Fisch und Fischerzeugnisse

I = Krebstiere Krebstiererzeugnisse (u.a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)

J = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u.a. Muscheln und Schnecken)

 $K = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (<math>K^1 = Mandeln, K^2 = Haselnüsse, K^3 = Walnüsse,$ 

 $K^4$  = Kaschu-Cashewnüsse,  $K^5$  = Pecannüsse,  $K^6$  = Paranüsse,  $K^7$  = Pistazien,  $K^8$  = Macadamianüsse,

K<sup>9</sup> = Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse)

L = Eier und Eierzeugnisse

### Vorspeisen:

Krabbencocktail 1,2,4,15, A,X1,D, C,H,I,L Gambas in Öl 1, H,I Schinken an Melone 1.2.4.14 Räucherfischauswahl 2,11,12,14,15,18,A,H,L Pochierte Lachsforelle im Ganzen 15,A,L Tomaten - Mozzarella Spieße 15,A Vitello Tonnato 1,2,4,15,C,H,L Antipasti Fleischauswahl 1,2,3,4,9,11 Ragout Fin im Blätterteigpastetchen 2,4,15,A,X1 Stangenbrot 15,A,K,X1-X6,E,K2,K3,K4,K5

Oliver Staffel Küchenmeister

Gratzfelder Straße 22 53639 Königswinter

Tel.: 0171 / 4836639

E-Mail: info@partyservice-staffel.de www.partyservice-staffel.de

Suppen:

Tomatencremesuppe 1,2,3,4,9,11,A,C

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen und Eierstich 1,2,3,4,14,15,A,X1,C,D,L

Hühnerbrühe mit Nudeln und Eierstich 1,2,3,4,14,15,A,X<sup>1</sup>,C,D,L

Kürbiscremesuppe 1,2,3,4,9,11,14,A,C,D

Lauchcremesuppe mit Hackfleisch 1,2,3,4,15,A,X1,C

Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons 1,2,3,4,9,11,14,B,C,D

Chili con Carne 1,2,3,4,9,11,14,C,D

Gyrossuppe mit Putenstreifen leicht Pikant 1,2,3,4,9,11,14,15,A,C,D

Erbsensuppe mit Einlage 1,2,3,4,9,11,14,C,D

Sauerkrautsuppe mit Hackfleisch 1,2,3,4,9,11,14,15,A,C,D

Kartoffelsuppe 1,2,3,4,9,11,14,A,C,D

Spargelcremesuppe mit Einlage 1,2,3,4,9,11,15,A,C,D

### **Vom Schwein:**

Saftschinken vom Grill 1,2,4,14,15,A,X1,C

Prager Schinken leicht angepökelte Schweinekeule mit Schwarte 1,2,4,14,15,A,X¹,C

Farmer Backschinken leicht gepökelt mit Kräuterkruste 1,2,4,15,A,X¹,C

Broccoli Braten vom Schweinenacken 1,2,4,15,A,C

Spanferkel vom Grill 1,2,4,14,15,A,X1,C

Kassler 1,2,4,14,15,A,X1,C

Spießbraten mit Zwiebelsauce 1,2,4,X1,C

Schweinehaxe halbiert und gegrillt 1,2,4,14,15,A,X1,C

Fleischkäse 1,2,4,12,14,15,A,X1,C

Weißwürste mit süßem Senf 1,2,4,6,11,12,15,A,B,C,D

Schlemmersteaks mit Champignons & Zwiebeln überbacken 1,2,4,15,A,C

Schweinekoteletts in Paprikarahmsauce 15,A,X1

Schweinegeschnetzeltes an Paprika Curry 1,2,4,15,A,X1,C,D

Filettopf vom Schwein leicht Pikant 1,2,4,15,A,C

Schweinefilet im Speckmantel 1,2,4,14,15,A,X1,C

Schweinefilet gefüllt mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten 1,2,4,15,A,X¹,C

### **Vom Rind:**

Burgunderbraten vom Rind 1,2,4,14,15,A,X1,C

Sauerbraten Rheinische Art 1,2,4,11,A,X2,C

Gekochter Rindertafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce 15,A,C

Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art A

Roastbeef rosa gebraten mit Jus 1,2,4

Sauce Hollandaise 1,2,15,A,L

Zwiebelrostbraten x1,c,D

Rindersaftgulasch x1

Geschmorte Rinderroulade x1,c,D

Ochsenschwanzragout X1,C,D

Geschmorte Ochsenbäckchen X1,C,D



Oliver Staffel Küchenmeister

Gratzfelder Straße 22 53639 Königswinter

Tel.: 0171 / 4836639

E-Mail: info@partyservice-staffel.de www.partyservice-staffel.de



Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce 5,15,A,X¹,C Kalbsgeschnetzeltes in rahmiger Champignonsauce 1,2,4,15,A,X¹,C,D Gesottene Kalbszunge in Weißwein Dill Sauce 15,A,X¹,C Geschmorte Kalbshaxe mit getrockneten Tomaten X¹,C,D Gefüllte Kalbsröllchen mit Mangold in Rahmsauce 15,A,X¹,D Kalbsschmorbraten X¹,C,D Saltimbocca 14,X¹,C,D

#### Vom Wild:

Wildragout mit Preiselbeer Birne x¹,c Rehkeule in Rosmarinjus und Pfifferlingen x¹,c Wildschweinbraten in Maronensauce 15,A,X¹,C Hirschrückenmedaillons in Honig Balsamico-Jus X¹ Geschmorte Hasen oder Kaninchenkeule in Portweinsauce 15.A.X¹.c

#### Vom Geflügel:

Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Gorgonzolasoße überbacken 1,2,4,15,A,X¹,C Hähnchenbrust auf Tomate – Mozzarella – Sauce 1,2,4,15,A,C Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce 1,2,4,15,A,X¹,C,D Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce 1,2,4,15,A,C,D Hühnerfrikassee mit Champignons 1,2,4,15,A,X¹,C,D Rosa gebratene Entenbrust in Cassis Sauce x¹,C Gänsebraten mit Apfelfüllung 15,18,A,X¹,C

#### Vom Lamm:

Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch 1,2,4,X¹,c Lammkoteletts in Tomaten-Thymiansauce 1,2,4,X¹,c Hammelragout mit Burgunderzwiebeln 1,2,4,X¹,C

### Vom Fisch:

Gebratenes Rotbarschfilet in Zitronen Speck Sauce 1,2,4,15,A,X¹,H,I,J Gebratenes Zanderfilet in Safransauce 1,2,4,15,A,X¹,H,I,J Eingelegte Matjes Hausfrauen Art 1,2,4,5,6,9,14,15,A,D,H,I,J,L Lachsfilet in Beurre Blance Sauce 15.A.X¹.H.I.J Miesmuscheltopf C,H,I,J Paella 1,2,4,5,9,14,C,D,H,I,J Lasagne mit Lachs und Blattspinat 1,2,4,15,A,X¹,H,I,J Lachsfilet auf Blattspinat 1,2,4,15,A,X¹,H



Oliver Staffel Küchenmeister

Gratzfelder Straße 22 53639 Königswinter

Tel.: 0171 / 4836639

E-Mail: info@partyservice-staffel.de www.partyservice-staffel.de



Staudenselleriesalat mit Äpfeln und Nüssen 15,18,A,C,D Frische Blattsalate mit Schmand Dressing 18,15,A French Dressing 18,15,A,D

Essig Öl Dressing 18,D,G,K3

Feld- Endiviensalat mit geröstetem Speck 14,15,A,K³

Rucola Friséesalat mit Walnüssen und Parmesan 15,A,K³

Tomatensalat mit frischen Kräutern 18,D,G

Gurkensalat 18,D,G

Nizza Salat (Tomaten/Gurken/Paprika/Zwiebeln) 18,D,G

Tomaten & Mozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikum 15,A

Hausgemachter Krautsalat mit Speck 14

Waldorfsalat 15,18,A,C,L

Omas Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Speck 1,2,4,15,A,D

Nudel-Pesto-Salat mit Cocktailtomaten und Mozzarella 15,A

Omas Nudelsalat mit Mayonnaise, Eiern, Gurken und Speck 1,2,4,15,A,D,L

Meeresfrüchtesalat 1,2,4,18,C,H,I,J

Garnelensalat 1,2,4,18,C,H,I,J

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse Lauch und Oliven 7,15,18,A

#### Gemüse:

Gemüseauswahl

Sauce Hollandaise 1,2,15,A,B

Gemüsepfanne Asiatischer Art A,B,C,D,E,L

Bohnengemüse mit Cocktailtomaten und Speck 14

Sauerkraut 2,14

Rotkohl

Grünkohl mit Kartoffeln und Mettwurst 1,2,4,5,6,14

Spitzkohl mit Speck Sahne Sauce 1,2,4,5,6,14,15,A,X1

Wirsing mit Speck Sahne Sauce 1,2,4,5,6,14,15,A,X1

Schwarzwurzeln in Rahm 15,A,X1

Stangenspargel

#### Aufläufe:

Auberginenauflauf mit Hackfleisch 1,2,4,15,A Lasagne mit Hackfleisch 1,2,4,14,15,A,X¹,C Lasagne mit Gemüse 1,2,4,15,A,X¹ Lasagne mit Lachs und Blattspinat 1,2,4,15,A,X¹,H,I,J Tortellini in Käsesauce 1,2,4,14,15,A,X¹,C Tortellini in Tomatensauce 1,2,4,14,15,A,X¹,C Kesselsknall 1,2,3,4,5,6,11,14,L Schippelbohneneintopf 15,A,C,D



Oliver Staffel Küchenmeister

Gratzfelder Straße 22 53639 Königswinter

Tel.: 0171 / 4836639

E-Mail: info@partyservice-staffel.de www.partyservice-staffel.de



Kartoffelgratin 15,A Bäckerinnen Kartoffeln Kartoffelecken mit Rosmarin und Salbei Bratlinge Warmer Kartoffelsalat mit Speck 14 Bouillon Kartoffeln B,C,D Kartoffelplätzchen 1,2,4,5,14,15,A,X1,L Röstis 1,2,4,15,A,X1,B,L Pommes Frites 1,2,4,15,A,X1,B Kartoffelkroketten 1,2,4,15,A,X1,B,L Klöße verschiedener Art 14,15,A,X1,L Butterspätzle 15,X1,L Bandnudeln x1 Spaghetti Bolognese x<sup>1</sup>,c,L Gemüsereis x1 Schupfnudeln 15,A,X1,L Reis

### Grillfleisch:

Schweinenackensteak 4,14,C,D Schweinerückensteak 4,14,C,D Schweinebauch 4,14,C,D Hähnchenbrust 4,14,C,D Putenbrust 4,14,C,D Lamm 4,14,C,D Rindersteaks 4,14,C,D Grillwürste 9,11,12,15,A,X¹,B,C,D,L Fischfilets 4,14,C,D,H Garnelenspieße 4,14,C,D,H,I



Oliver Staffel Küchenmeister

Gratzfelder Straße 22 53639 Königswinter

Tel.: 0171 / 4836639

E-Mail: info@partyservice-staffel.de www.partyservice-staffel.de



Frischer Obstsalat

Vanillesauce 3,15,A,L

Rote Grütze 3,11,X¹

Mousse au chocolate 15,A,L

Bayrische Creme mit Fruchtmark 15,A,L

Tiramisu mit Erdbeeren 15,A,X¹,L

Aufgeschlagener Quark 15,A

Schwarzwälder Creme 15,A,X¹,L

Erdbeere — Rhabarber Creme 15,A,L

Amarettini Crème 15,A,L

Weincrème 15,A,L

Crème Brûleé 15,A,L

Panna Cotta mit Himbeersauce 9,15,A,B

Biskuitroulade mit Joghurtmousse 9,12,15,A,X¹,B,E

Baileys Crème mit Kirschen 9,12,15,A

Mascapone Himbeer Quark 9,15,A,B

Reis Trauttmansdorff mit Kompottfrüchten 9,15,A

### Kalte Platten:

Käseauswahl mit Trauben und Radieschen 1,2,3,4,5,7,8,15,A
Partyfrikadellen 1,2,3,4,6,11,12,14
Panierte Schnitzel X',L
Senf D
Kleine Rauchmettwürstchen 1,2,3,4,6,11,12,14
Gemischte Brotauswahl 15,A,X'-X<sup>6</sup>,E,K<sup>2</sup>,K<sup>3</sup>,K<sup>5</sup>
Kräuterbutter 15,A
Obatzter 15,A
Schmalz
Ajoli 1,2,3,4,9,15,A,L
Canapés verschieden belegt 1,2,3,4,11,14,15,A,X',B,C,E,H,I,J,K<sup>3</sup>,L
Flammkuchen verschieden belegt 1,2,3,4,11,14,15,A,X',B,C,E,H,I,J,L

Oliver Staffel Küchenmeister

Gratzfelder Straße 22 53639 Königswinter

Tel.: 0171 / 4836639

E-Mail: info@partyservice-staffel.de www.partyservice-staffel.de



### **Getränke**

### <u>Alkoholische</u>

Krombacher Pils vom Fass x³ Gaffel Kölsch vom Fass x³

Krombacher Weizen naturtrüb x1,x3

### <u>Alkoholfrei</u>

Krombacher Pils x³
Krombacher Weizen x¹,x³
Gaffels Fassbrause Zitrone 18,x³
Gaffels Fassbrause Apfel 18,x³
Proviant Rhabarberlimonade naturtrüb

### Softgetränke

Coca-Cola 2,3,6,11,16

Coca-Cola light 2,3,6,9,10,11,16

Fanta 2,3,12

Sprite 2,11

Bitter Lemon 2,17

Tonic Water 17

Ginger Ale 3

Wild Berry 11

Malzbier 3,x3

Mineralwasser Sprudel

Mineralwasser Still

Orangensaft

Apfelsaft 2,18

Kaffee mit Milch und Zucker 15,16,A

Cappuccino, Latte Macchiato 15,16,A

Kakao 15,A

Kaffee Choc 15,16,A

Tee 2,3,9

Espresso 16

Kaffee 16

Oliver Staffel Küchenmeister

Gratzfelder Straße 22 53639 Königswinter

### Tel.: 0171 / 4836639 E-Mail: info@partyservice-staffel.de www.partyservice-staffel.de

### Sekt/Weine

Prosecco Montenairo 18 Hugo 5,18 Weißwein Grauburgender trocken Nagel & Hofbauer 18 Weißwein Riesling trocken Nagel & Hofbauer 18 Rotwein Rioja La Matilda 18 Portugiesischer Weißherbst mild 18

### Schnäpse / Liköre:

Schwesterherz Johannisbeerlikör 15% Plüschprumm Pfirsichlikör 15% Mamma Nero Kräuterlikör 35% Prinz Hausmarke Marille 32% Prinz Hausmarke Nuss 32% Ramazotti 30% Jägermeister 35% Papa Rhein 38% Kölner Bierbrand Gin 37,5% Lillet 17% Aperol 15% 1,3,5,17,18 Vodka 40%

#### **Hinweise:**

Wir haben die Inhalte ausreichend auf Ihre Richtigkeit geprüft. Die Daten dienen als Information. Eine vollumfängliche Haftung kann nicht übernommen werden, da es zu Rezepturänderungen kommen kann. Maßgebend sind die Angaben auf der Verpackung.

Die Zutaten sowie die Zusammensetzungen einzelner Speisen / Gerichte können variieren. Produktänderungen einzelner Zulieferer können hierbei nicht berücksichtigt werden.