

Allergendokumentation. Zu Ihrer Information

Ab dem 13.12.2014 gilt für die Gastronomie, daß Allergene in den Speisekarten ausgewiesen werden müssen.

Wir leisten schon einen hohen Einsatz bei der Auswahl unserer Lieferanten und deren Produkte, dennoch sind oft zwangsläufig Stoffe enthalten.

Dies muß nicht zwangsläufig bei jedem Menschen zu Reaktionen führen, wenn diese in Lebensmitteln enthalten ist. In der Regel dienen diese Stoffe der Haltbarmachung der betreffenden Lebensmittel. Bei leider immer mehr Menschen können manche Inhaltsstoffe zu allergischen Reaktionen führen.

Die Anwendung zum **Herausfinden der Inhaltsstoffe** in den Speisen möchten wir Ihnen erleichtern. In der Speisekarte fanden Sie ein Gericht, daß Sie gerne essen würden, sind aber nicht ganz sicher, ob ggf. darin etwas steckt, was Ihnen nicht bekommt.



Ein Beispiel,

Sie würde das gerne essen wollen, **Pillekoken med Schloot**. So sieht es in der Abendkarte aus.



In dieser **Allergendokumentation** steht zum Gericht folgendes:



Wenn Sie nun auf die **Legende** schauen wollen, dort sind die allergenauslösenden Stoffe von a bis z gelistet: **a** steht für Weizen, **h** für Eier, **l** für Milch. Das bedeutet, daß die Inhaltsstoffe im **Pillekuchen** enthalten sind.

Zum Speck stehen 3 Sternchen *******, dies sagt laut Legende, daß Pökelnitrat enthalten sein kann. Der **Beilagensalat** - der Schloot, hat folgende Buchstaben mit folgender Bedeutung: **h** für Eier, **k** für Sojabohnen, **l** für Milch, **v** für Senf und **x** für Schwefeldioxid und Sulphite.

Hinter dem geschriebenen Salat steht dann noch ein Sternchen *****, dies bedeutet dann, daß das Dressing Kaliumsorbat enthalten kann.

Dieses Beispiel mag Ihnen helfen, das Prinzip dann auch bei den anderen Speisen anzuwenden.



Vorspeisen

Suppen

Gullaschzuppe

Gulaschsuppe mit Bauernbrot **a/b**

Erpelszuppe

Kartoffelsuppe **u/l** mit Kottenwurst **u/l**

Dageszuppe

Suppe des Tages,
unser Service nennt Ihnen die
Tagessuppe und ggf. die Allergene

Ölkzuppe

Hausgemachte Zwiebelsuppe **a/l/x**
auf französische Weise mit Brotcroutons **b**
und Käse **l** überbacken

"Kleinigkeiten"

Kottenbotter

Schwarzbrot **b** mit Kottenwurst **x/v** (Bergische
Mettwurst) *******, Senf **v**, Zwiebeln

Rostbeef med Broaderpeln

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef, rosa gebraten, mit
hausgemachter Remoulade **a/h/l/k/v/x ****,
Salatgarnitur **h/z/l/v/x** und Bratkartoffeln

Pellmann med Klatschkääs

Folienkartoffel mit Kräuterquark **l ****,
Salatgarnitur **h/k/l/v/x ***

Salate

Kleenen Schloot

Verschiedene Salate der Saison*
als Beilagensalat **h/k/l/v/x**

Säsongschloot

Verschiedene Salate der Saison*
in größerer Ausführung **h/k/l/v/x**

Endivigenschloot (saisonal)

Endiviensalat mit warmem hausgemachtem
Kartoffeldressing **v/x ***

Felderschloot (saisonal)

Feldsalat mit warmem hausgemachtem
Kartoffeldressing **v/x *** und geröstetem Speck ******,

Tomaten-Mozzarella-Schloot

Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarellascheiben **l**,
hausgemachtes Pesto **j/o ***

Deilbachschloot

Nizzasalat*, mit Thunfisch, Zwiebel, Ei **h**, Käse **l**,
mit Hausdressing **h/k/l/v/x**

Husschloot med Pudestriepen

Großer bunter Salat* mit Putenbruststreifen,
Bratkartoffeln mit Hausdressing **h/k/l/v/x**

Schloot med Rinderfilet-Striepen

Verschiedene Blattsalate der Saison* in
Balsamicodressing **x**, mit
gebratenen Rinderfiletstreifen und Zwiebeln

Bergischer Fleischspieß-Schloot

Bunter Salatteller mit gemischten Fleischspießen
und einem Erdnuß-Chili-Dip **a/j/x**, süß-pikant

Regionale Küche

Pillekoken med Schloot

Bergischer Kartoffel-Pfannkuchen **a/h/l**, mit
Speck *******, Zwiebeln und Salat **h/k/l/v/x ***

Broaderpeln med Spegeleier

Bratkartoffeln, 2 Spegeleier **h**, Salat **h/k/l/v/x***

Sölze med Broaderpeln

Sülze mit Bratkartoffeln, Remoulade ******,
Gurke, Salat **h/k/l/v/x**

Elverfeilder Bloatwoarscht

Gebratene Blutwurst ***** x**, Bratkartoffeln,
Spegelei **h**, Salat **h/k/l/v/x***

Pannasch Langdhuus

Panhas **k/u/a/s/v/x *****, Bratkartoffeln,
Gewürzgurke sowie Rote Beete*

Bergesches Kröstken

Schnitzel vom Schwein **a/h**, Champignonsosse,
Spegelei **h**, große Salatgarnitur **h/k/l/v/x ***

Bergesches Buurenschnitzel

Schnitzel **a/h** mit Speck *******, Spegelei **h**,
Bratkartoffeln, Salat **h/k/l/v/x ***

Huusgemackter Heärengstepp

Hausgemachter Heringsstip **h/x ****, mit
Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln

Kottenbutter

Schwarzbrot **b** mit Kottenwurst **x/v *****,
Senf **v/l/u**, Zwiebeln

Pellmann med Klatschkääs

Folienkartoffel mit Kräuterquark **l ****, großer
Salatgarnitur **h/k/l/v/x ***

Ovenerpel med Pudestriepen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark **l ***
.... herrlich gebratenen Putenbruststreifen und großer
Salatgarnitur **h/k/l/v/x ***

Schnitzel

Cordon Blöö

Paniertes Schnitzel **a/h** vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse **k/l**, dazu Bratkartoffeln und Salat **h/k/l/v/x ***

Cordon Blöö, ens angers

Schweineschnitzel **a/h** natur gebraten, gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse **l**, dazu Bratkartoffeln und Salat **h/k/l/v/x***

Schnitzel Rohleder

Paniertes Schnitzel **a/h** vom Schwein. Mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat **h/k/l/v/x ***

Schnitzel Hollsteen

Paniertes Schnitzel **a/h** vom Schwein. Mit Rührei **h**, Lachs, Bratkartoffeln und Salat **h/k/l/v/x ***

Schnitzel Wopperdahl

Paniertes Schnitzel **a/h** vom Schwein, überbacken mit süßer Senfkruste **v/x/u/k/l**, dazu Bratkartoffeln und Salat **h/k/l/v/x ***

Schnitzel Österreich

Paniertes Schnitzel **a/h** vom Schwein. Wiener Art, dazu Bratkartoffeln, Salat **h/k/l/v/x ***

Schnitzel Dönberg

Schnitzel vom Schwein **a/h**, gefüllt mit Bergischer Leberwurst **u/x**, in Eihülle **h** gebacken, an einer Pfeffer-Sauce, Bratkart. und Salat **h/k/l/v/x ***

Schnitzel Mailand

Paniertes Schnitzel **a/h** vom Schwein mit Tomatenscheiben, Basilikumpesto und Mozzarella **l** überbacken, dazu Rösti und Salat **h/k/l/v/x ***

Bergesches Buurenschnitzel

Schnitzel **a/h** mit Speck **x *****, Spiegelei **h**, Bratkartoffeln, Salat **h/k/l/v/x ***

Em Ferkesgalopp dörch 'en Busch

Paniertes Schweineschnitzel **a/h** mit Wildpreisselbeeren, gegrilltem rohem Schinken **x** und Ziegenkäse **l** überbacken **y/x**, dazu reichen wir Bratkartoffeln und Salat **h/k/l/v/x ***

Schnitzel Dönberger Räuber

Paniertes Schweineschnitzel **a/h** mit hausgemachter pikanter Zigeunersauce, Pommes Frites und ein gemischter Salat **h/k/l/v/x ***

Weiteres vom Schwein

Ferkesfilet Bernäas

Drei Schweinemedallions mit Sauce Bernaise **u/a**, Rösties und Salat **h/k/l/v/x ***

Züricher Geschnetzeltes pikant

Gschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignonpfefferrahm, Rösties und Salat **h/k/l/v/x***

Riesenspieß Ewich

Schwertspeiß vom Schweinefilet mit Bacon **x** mit pikanter Paprikasauce, Bratkartoffeln und Salat **h/k/l/v/x ***

Steaks

Filetsteaks Solo

► Rinderfilet Solo 250g

Filetsteak mit Kräuterbutter **l**, Knoblauchbrot **a/l** und hausgemachtem Krautsalat

► Rinderfilet Solo 450g

Filetsteak mit Kräuterbutter **l**, Knoblauchbrot **a/l** und hausgemachtem Krautsalat

Rumpsteaks Solo

► Rumpsteak Solo 250g

Rumpsteak mit Kräuterbutter **l**, Knoblauchbrot **a/l** und hausgemachtem Krautsalat

► Rumpsteak Solo 450g

Rumpsteak mit Kräuterbutter **l**, Knoblauchbrot **a/l** und hausgemachtem Krautsalat

Rumpsteaks mit Beilage

Rumpsteak med Broaderpeln

Rumpsteak mit Bratkart., Salat **h/k/l/v/x ***, Kräuterbutter **l**

Rumpsteak "Ölk"

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln (Ölk), getrockneten Tomaten, Bratkart., Salat **h/k/l/v/x ***, Kräuterbutter **l**

Rumpsteak Ewich

Rumpsteak - dazu Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark **l**, Kräuter-Knoblauchbutter und Salat **h/k/l/v/x ***

Rumpstääk Marokko

Rumpsteak mit Datteln in einer Honig-Peffersauce, dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen Salat **h/k/l/v/x ***

Rumpsteak Maddagaskar

Rumpsteak mit Pfefferrahm, Bratkartoffeln und Salat **h/k/l/v/x ***

Grillteller Langdhuus

Grillteller Landhaus, mit kleinem Rumpsteak, kleinem Tornado, kleinem Medaillon vom Schwein, Pfefferrahm, Bratkart. und Salat **h/k/l/v/x ***

Westernsteak 250g

Rumpsteak mit gebratenem Bacon** Röstzwiebeln und braunen Bohnen, Steak-Pommesfrites und hausgemachtem Krautsalat

Westernsteak 450g

Rumpsteak mit gebratenem Bacon** Röstzwiebeln und braunen Bohnen, Steak-Pommesfrites und hausgemachtem Krautsalat

Filetsteaks....

Filetstääk im Pfeffermantel

Filetsteak mit buntem gestossenem Pfeffer, Kräuterbutter **l**, Steak-Pommesfrites und hausgemachtem Krautsalat

Filetstääk med Broaderpeln

Filetsteak mit Bratkartoffeln, Kräuter-Knoblauchbutter **a/l** und einem Salat **h/k/l/v/x***

Filetstääk Bernääs

Filetsteak mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln, und Salat **h/k/l/v/x ***

Stääk Fritzken

Filetsteak mit süsser Senfzwiebelkruste **v/x/u/k/l**, Bratkartoffeln und Salat **h/k/l/v/x ***

Sättigungsbeilagen

Folienkartoffel

separat
als Beilagenwechsel

Kartoffelecken

mit Aioli **k/h**

Knofibrot

Geröstetes Stangenbrot mit Knoblauchbutter **a/l** überbacken

Steak-Pommesfrites

als Beilage

Bratkartoffeln

als Beilage

Röstis

als Beilage

Kartoffelkroketter

l/h/v/u als Beilage

Pellkartoffel

als Beilage

Antipasti Gemüse

als Beilage

Brot mit Aioli

h/l/v/u hausgemachte Qualität, als Beilage

Barbequesauce

Hausgemachter rauchiger Dip **x**

Chili-Sauerrahm

Hausgemachte Spezialität **a**

Ketchup

Schälchen

Mayonnaise

Schälchen **k/h**

Kräuterbutter

Hausgemachte Kräuterbutter **l**

Knoblauch püriert, in Öl

Schälchen

Pfannkuchen

Süße Pfannkuchen

Pannekoken med Marmelade

Pfannkuchen **a/h/l** mit Marmelade oder Zimt-Zucker

Pannekoken med Vanilleeis

Pfannkuchen **a/h/l** mit Vanilleeis **j/k**, Schokosoße

Appelpannekoken

Pfannkuchen **a/h/l** mit Äpfeln, Zimt und Zucker

Weitere Pfannkuchen

Speck- oder Kottenwurstpannekoken

Pfannkuchen **a/h/l** mit Speck*** oder Kottenwurst **x/v***** und Salat **h/k/l/v/x** *

Käs-Schenkenpannekoken

Pfannkuchen **a/h/l** mit Käse **h/l**, Schinken*** und Salat **h/k/l/v/x** *

Spenaat-Pannekoken

Pfannkuchen **a/h/l** gefüllt mit Blattspinat, mit Käse **h/l** überbacken

Pannekoken Ewich

Pfannkuchen **a/h/l** gefüllt mit gegrillten Streifen vom Black Angus Rind in einer Pilzrahmsauce und ein Salat **h/k/l/v/x** *

Bergische Kaffeetafel

Rosinen- und Mandelstuten **a/l/m**, Milchreisbrei **l**, Bienenhonig, Schwarzbrot **a/l**, Quark **l**, Butter, Waffeln **a/h/l/m**, Zucker und Zimt, Kuchen **a/h/l/m** und Apfelkraut. Bei uns erweitern wir die Kaffeetafel noch um Kottenwurst **x/v**, Schinken und Käse **h/l**, zu dem Graubrot **a/l** oder Vollkornbrot **a/l** gereicht wird.

Frühstück

Sonntags-Frühstück

Brötchen **a/l**, Marmelade, Honig, 1 Gl. Orangensaft 0,1L, gekochter Schinken, Wurstaufschnitt, Käse **h/l**, Landbrot **a/l**, süßes Brot **a/l**, gekochtes Ei **h**, inklusive Kanne Kaffee, Tee oder Kakao **l**

Zusätzlich auf Wunsch, z.B.:

Portion Lachs **i**

Portion Rührei **h/a/x/y**

Portion Rührei **h/a/x/y** mit gebratenem Speck

Kaffee, Tee, Kuchen und Waffeln

Kuchen und Waffeln

Waffel **a/h/l/m** mit Puderzucker

Waffel **a/h/l/m** mit Früchten und Vanilleeis **a/k/j/h**

Waffel **a/h/l/m** mit Milchreis **l** und 1 Kugel Vanilleeis **a/k/j/h**

Käsekuchen **a/h/l/m**, auf dem Blech gebacken

Apfelkuchen **a/h/l/m**, auf dem Blech gebacken

Obstkuchen **a/h/l/m**, auf dem Blech gebacken, verschiedene saisonale Sorten

Portion Sahne **l** extra

Portion heiße Kirschen extra

Eine Kugel Eis **a/k/j/h** extra

Kaffee und Tee

Espresso - der kleine Schwarze.

Espresso Doppio - der Doppelte

Tasse Kaffee - der große Schwarze

Pott Kaffee

Kännchen Kaffee

Latte Macciato - mit geschäumter Milch **l***

Espresso Macciato - mit geschäumtem

Milchhäubchen **l***

Milchkaffee - mit geschäumter Milch **l***

Cappucino - mit aufgeschäumter Milch **l***

und pulvrigem Schokoherz

Heisse Schokolade - mit frischer Milch **l***

Glas Tee - wählen Sie Ihre Sorte

Legende

a = Weizen

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

b = Roggen

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

c = Gerste

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

d = Hafer

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

e = Dinkel

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

f = Khorosan-Weizen

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

g = Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

h = Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

i = Fische

und daraus gewonnene Erzeugnisse

j = Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

k = Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

l = Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

m = Mandeln (*Amygdalus communis* L.)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

n = Haselnüsse (*Corylus avellana*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

o = Walnüsse (*Juglans regia*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

p = Kaschunüsse

(*Anacardium occidentale*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

q = Pecannüsse

(*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

r = Paranüsse (*Bertholletia excelsa*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

s = Pistazien (*Pistacia vera*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

t = Macadamia- oder Queenslandnüsse

(*Macadamia ternifolia*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

u = Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

v = Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

w = Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

x = Schwefeldioxid und Sulphite

y = Lupinen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

z = Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bereits bislang ausgewiesene Zusätze in der Karte:

* Dressing enthält Kaliumsorbat

** Aioli, Remoulade, Majonnaise enthält Kaliumsorbat

*** Enthält Pökelnitrat

Erstellt am 30.12.2014

Aufgezeichnet durch P. Kohleick / L. Rodriguez

Satz G. Kohleick

- Satzfehler sind nicht beabsichtigt,
können aber möglich sein



Basierend auf Allergendokumentation des
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.

(DEHOGA Bundesverband) | Verbändehaus Handel-
Dienstleistung-Tourismus

Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin | Fon 030/72 62 52-0 |
Fax 030/72 62 52-42 | info@dehoga.de | www.dehoga.de