



1. Glutenhaltiges Getreide



2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer



5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)



8. Schalenfrüchte



9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



12. Schwefeldioxid und Sulfite



13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse



14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ZUM VOLKSGARTEN

Seit 1997 kochen wir mit Herz und Hand – für unsere Gäste wie für gute Freunde.



Was bei uns auf den Tisch kommt, ist hausgemacht, saisonal frisch und kommt, wann immer möglich, aus der Region. Denn gutes Essen beginnt für uns mit guten Zutaten – und einer großen Portion Liebe.

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ^{A, G, H, N, O}	17
BABYLEAF • FEIGEN-CHUTNEY • KARAMELLISIERTE WALNÜSSE • CIABATTA-KNUSPER <i>goat cheese • baby leaf salad • figs chutney • caramelized walnuts • bread chips</i>	
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN ^{L, M}	18
RUCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE <i>beef carpaccio • rucola • lime vinaigrette</i>	
VEGANES CARPACCIO VON DER ROTEN BETE MIT PREISELBEER-MAYO ^{M, O}	15
RUCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE • CHILI-ÖL <i>vegan • beetroot carpaccio • chili oil • cranberry mayonnaise • rucola • lime vinaigrette</i>	
LACHSTATAR MIT AVOCADO ^{A, D, L, M}	16
BABYLEAF SALAT • SENFDRESSING <i>salmon • avocado • babyleaf • mustard dressing</i>	

SUPPEN

KARTOFFELSUPPE MIT KOHLROULADE ^{A, C, G, L, M, O, P}	10
KARTOFFEL • KOHLROULADE • HACKFLEISCH <i>potato soup • cabbage roll • minced beef</i>	
TOM KHA GAI - THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE ^{E, F, L, M, N, O}	11
MAISHÄHNCHEN • CHAMPIGNONS • CHILI-ÖL <i>Thai coconut soup • mushrooms • corn chicken • chili oil</i>	
VEGANE TOM KHA GAI- THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE ^{VEGAN E, F, L, M, N, O}	9
CHAMPIGNONS • CHILI-ÖL <i>vegan thai coconut soup • mushrooms • chili oil</i>	
KÜRBISUPPE MIT HAUSGEMACHTER WANTANG EINLAGE ^{A, L, N, P, F}	10
KÜRBIS • KRÄUTER • KOKOSMILCH <i>pumpkin • herbs • coconut milk</i>	

SALATBOWLS

UNSERE FITNESS-SALATBOWLS MIT KNACKIGEM BLATTSALAT • OBST • KRESSE • WALNÜSSEN SPROSSSEN
• KICHERERBSEN • ROHKOST • UNSER HAUSDRESSING
crispy salad • fruit • cress • walnuts • sprouts • chickpeas • crudités

NATUR • <i>plain</i> ^{A, F, G, H, L, M, O}	16
MIT PUTENBRUSTSTREIFEN • <i>turkey breast strips</i> ^{A, F, G, H, L, M, O}	+ 8
MIT LACHSCUBES IN DUSHI • <i>salmon cubes with Dushi</i> ^{A, D, F, G, H, L, M, O}	+ 8
MIT ZIEGENKÄSE • <i>goat cheese</i> ^{A, F, G, H, L, M, O}	+ 8

PAPADUSHI® - SPARE RIBS

UNSERE „KNABBER“-KOTELETRIPPCHEN DÜRFEN 18 BIS 24 STUNDEN IN UNSERER
DUSHI Nr.1-MARINADE, NACH GEHEIMER REZEPTUR, BADEN.

LASSEN SIE SICH VON EINEM GANZ NEUEN GESCHMACKSERLEBNIS ÜBERRASCHEN.
SÜSSE, SCHÄRFE & LIEBE WERDEN SAMBA AUF IHRER ZUNGE TANZEN! VERSPROCHEN!
*These "Bite off the bone" - baby back ribs take a bath in our secret marinade of different
herbs for about 18-20 hours. Be surprised of a new style of taste.
Sweetness, tanginess & love will blow your mind, promise!*

DUSHI RIBS REGULAR 29,9 A, E, F, G, H, L, M, N, O

DUSHI RIBS SMALL 22,9 A, E, F, G, H, L, M, N, O

SPECIAL AM DUSHI FREITAG

REGULAR 23,9

SMALL 19,9

DAZU KOMMT EIN KLEINER SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING
& EINER FOLIENKARTOFFEL MIT SOUR CRÈME UND SPECKWÜRFELCHEN
ODER POMMES FRITES

*Served with a small salad with our house dressing, an oven potato
with sour creme and bacon or with French-fries
just let us know.*



HAUPTGÄNGE

SCHOLLENFILET D, G, L, M, O		32
KARTOFFELN • WILDBROKKOLI • MANDELBUTTER <i>plai ce fillet • sprouting broccoli • almond butter</i>		
ZANDERFILET A, C, D, L, O		33
SALSAVERDE • MEDITERRANES GEMÜSE • KARTOFFELN <i>pikepear ch • mediterranean vegetables • salsa verde • potato</i>		
RINDERBRATEN VOM SCHAUFELSTÜCK A, F, G, L, O, P		26
KLÖßE • APFELROTKOHL • JUS <i>beef roast • dumplings • red cabbage • juice</i>		
SURF & TURF B, D, G, L, O, R		39
RINDERFILET • GARNELEN • GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE • WILDBROKKOLI • JUS <i>beef tenderloin • prawns • truffled mashed potatoes • wild broccoli • juice</i>		
	+ frisch gehobelter Trüffel für den besonderen Genuss	+4
WIENER SCHNITZEL VON DER OBERSCHALE A, C, F, G, L, M, O		32
BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN • BEILAGENSALAT • WAHLWEISE PREISSELBEERMARMELADE <i>Wiener Schnitzel classic • fried potatoes with bacon and onions • salad • optional cranberry jam</i>		
SENFROSTBRATEN AUF POMMERYSENF-JUS A, G, L, M, O		34
SPECKBOHNEN • BRATKARTOFFELN <i>mustard roast • Pommery-mustard-sauce • backed potatoes • beans in bacon</i>		
ENA'S KÜRBISVARIATION ^{VEGAN} A, E, F, H, L, O, P		22
KÜRBIS • KARTOFFELN <i>pumpkin variation • potatoes</i>		
TAGLIATELLE MIT TRÜFFELPESTO ^{VEGAN} A, F, L, O		26
RUCOLA • KIRSCHTOMATEN • TRÜFFEL • VEGANE SAHNE	ALS VORSPEISE	19
<i>tagliatelle with truffle pesto • rucola • cherry tomato • truffle • vegan cream</i>		
KÄSESPÄTZLE MIT BEILAGENSALAT A, C, F, G, L, O, P		20
KÄSE • RÖSTZWIEBELN <i>cheese • crispy fried onions • salad</i>		
RINDERFILET 250g	<i>beef fillet 250g</i>	43
RUMPSTEAK 250g	<i>rump steak 250g</i>	37
Beilagen zur Wahl:	Pommes Frites oder Ofenkartoffel • Grillgemüse oder Wildbrokkoli F, O, G, P	
Soßen zur Wahl:	Jus • Kräuterbutter • Pfeffersauce • Dushi Nr.1 F, O, G, P	
<i>side dishes to choose:</i>	<i>french fries or wedges • grilled vegetables or wild broccoli</i>	
<i>sauc es to choose:</i>	<i>jus • herb butter • pepper sauce • Dushi Nr.1</i>	
TEXAS CLASSIC BURGER A, C, F, G, L, M, O		24
POMMES ODER WEDGES • SESAM BRIOCHE BUN • BEEF-PATTIE • CHEDDAR • BACON • BBQ-SAUCE <i>sesam brioche bun • beef-pattier • cheddar • bacon • bbq-sauce • iceberg salad</i>		
	+ DOPPEL BEEF-PATTIE	+7
VEGANER TEXAS CLASSIC BURGER A, F, L, M, O		24
POMMES ODER WEDGES • SESAM BRIOCHE BUN • BEYOND PATTIE • CHEDDAR • BACON • BBQ-SAUCE Really? Do not worry, it's all vegan - we promise!		
	+ DOPPEL BEYOND-PATTIE	+7



GÄNSEESSEN

GÄNSEKEULE €43 & GÄNSEBRUST €45

DAZU

EIGENE SAUCE | MARONEN | MARZIPAN-BACKAPFEL
KARTOFFELKLOß | APFELROTKOHL ODER ROSENKOHL MIT SPECK ^{A, C, H, L, O}

HOMEMADE SAUCE | CHESTNUTS | MARZIPAN-BAKED APPLE | POTATO DUMPLINGS
APPLE RED CABBAGE OR BRUSSELS SPROUTS WITH BACON

VORWEG EIN LECKERES TAGESSÜPPCHEN UND ZUM SCHLUSS ETWAS SÜSSES?

FÜR NUR JEWEILS € 6,00 PRO ZUSÄTZLICHEM GANG WIRD ABENDS AUS
IHREM GÄNSEESSEN EIN HERRLICHES MENÜ!

WEINEMPFEHLUNG

LANGUEDOC

2020 SYRAH IGP PAYS D'OC TERROIR, LA GRANGE, GABIAN

Saftiger, kräftiger Rotwein. Sehr lebhaft und ausgewogen mit Pfeffernoten und Cassis.

0,75ltr. € 29,50 | 0,5ltr. € 19,60 | 0,25ltr. € 9,90 | 0,1ltr. € 4,10

SÜDAFRIKA

2019 GRENACHE BUSHVINE, SPICE ROUTE WINERY, SWARTLAND

100% Grenache aus Südafrika. Komplexe Aromenvielfalt, etwas rote Beerenfrucht mit Kardamom und Würze.

0,75ltr. € 32,00 | 0,5ltr. € 21,40 | 0,25ltr. € 11,00 | 0,1ltr. € 4,50

RHEINHESSEN

2019 MERLOT RÉSERVE TROCKEN QBA, WEINGUT BRAUNEWELL, ESSENHEIM

Dunkle Beeren, feine rauchige Tabaknoten. Im Anschluss Schokolade und prägende Länge.

0,75ltr. € 45,00

DESSERT

DAS MOUSS(T)E PROBIEREN! MIT SALZIGEM KARAMELL C, G, O <i>the best chocolate-mousse with salted caramel</i>	10
APFELCRUMBLE • WALNUSSEIS • APFEL • BUTTERBRÖSEL A, E, G, H, N <i>apple crumble • walnut ice cream • buttery crumbs</i>	11
SORBETVARIATION • 3 BÄLLCHEN • VEGAN E, H, N, O <i>sorbet ice • 3 scoops • vegan</i>	9
SCHOKOTÖRTCHEN • BOURBON VANILLEEIS A, C, E, G, H, N <i>chocolate • vanilla ice cream</i> (Unser Schokotörtchen wird frisch zubereitet. Bitte berücksichtigen Sie eine Wartezeit von mindestens 10 Minuten)	12
AFFOGATO • BOURBON VANILLEEIS • ESPRESSO C, E, G, H, P <i>espresso • vanilla ice cream</i>	7

SONNTAGS

Jeden Sonntag servieren wir Ihnen unsere
verkleinerte Speisekarte **von 12:30 bis 20:00 Uhr**
sowie ein wechselndes
Sonntagsmenü **von 12:30 bis 19:30 Uhr**
mit saisonalen Zutaten, viel Liebe und dem gewissen Etwas.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

UNSERE KÜCHENZEITEN

Montag bis Samstag

14:30-17:00 Uhr
Kaffee & Kuchen

17:00-21:00 Uhr
à la carte

Sonn- & feiertags

12:30 – 19:30 Uhr 3-Gang-Menü
14:30-17:00 Uhr Kuchen

12:30-20:00 Uhr kleine Karte



1. Glutenhaltiges Getreide

namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen

- Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (*)
- Maltodextrine auf Weizenbasis (*)
- Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

Dazu gehören unter anderem auch noch:

Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern, Triticale (Hybride aus Weizen und Roggen)

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl, Dunst, Polenta, Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Frittaten, Suppen, Saucen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade, Müsli, Backmischungen, Torten, Kuchen, Kekse, Plätzchen, Malz, Malzbier, Bier, Getreide- (Malz-) Kaffee, Roux, Kakaogetränke, Würzmischungen, Sojasauce, hydrolysiertes Weizeneiweiß in Würzsaucen, Schokoladenriegel, Müsliriegel, Eis mit Waffel, Trennmittel in geriebenem Käse, nationale/regionale Wurstspezialitäten, z. B.: D: Grützwurst, Tiegelblutwurst, Schüsselwurst, Wellwurst, Knipp, Pinkel, AT: Bratleberwurst, Bratblutwurst, Kärntner Weißwurst, Maischerl, UK: Haggis, Black & White Pudding



2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören unter anderem:

Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi, Crevetten, Fluss und Taschenkrebse, Krabben, Krill, Seespinne

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Shrimps-Paste und andere asiatische Würzpasten, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi, Krebsbutter, Kroepoek, Paella



3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören unter anderem:

Eier von Geflügel: Huhn, Pute, Gans, Ente, Wachtel, Taube und Strauß

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Eierteigwaren, Mayonnaise, Palatschinken (Pfannkuchen), Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panier (Panade), Kartoffelfertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Saucen (zB. Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise), Dressings, Desserts z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Ovomaltine, Simplese, Biskotten (Löffelbiskuits), Meringue, Torten, Kuchen, Gebäck, Wein, Schäume und Toppings für Spezialitätenkaffees, „Haftmittel“ für Körner und Dekorationen auf Brot und Backwaren, Zuckerglasur, Eierlikör und andere Liköre, Surimi



4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
- Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet werden

Dazu gehören unter anderem:

Alle Fischarten, Kaviar, Rogen

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Omega3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovis, Anchovipaste, Kräcker, Saucen (zB. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato, Surimi, Kamaboko



5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierte Speisen (Pommes Frites), vegetarischer Fleischersatz, Nussmischungen, Studentenfutter



6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (*)
- natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
- aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
- aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Alle Sorten von Sojabohnen, Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Soja-bohnen-Polyose, Yuba, Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Saucen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffee weißer, Fertiggerichte aller Art, Würzsaucen (Soja, Shoyu, Tamari, Teriyaki, Worcester), vegetarische Gerichte, Surimi, Burger, Wurstwaren, Light-Hackfleischzubereitungen/Light-Zubereitungen für Faschiertes



7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

- Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- Lactit

Dazu gehören unter anderem:

Milch von Säugetieren wie Kuh, Büffel, Schaf, Ziege, Pferd, Esel

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, Niterkibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasin(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Magermilch, Sauermilch, Milcheiweiß, Milcheiweißhydrolysate, Casein, Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Milch, Milchpulver, Molke, Sahne/Rahm/Obers, Schmand/Sauerrahm, Crème fraîche, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark/Topfen



8. Schalenfrüchte

namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, geröstete Nüsse, Nussöle, Brot, Torten, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierte Kaffeespezialitäten, Pesto und andere Saucen, Salatdressings, vegetarische Gerichte



9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Bleich- oder Stangensellerie, Knollensellerie, Staudensellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesaat, Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen), Selleriesalz, Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Kartoffelsalat, Brühe, Bouillons, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige und pikante Snacks (Chips)



10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföle, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten, Mostrich, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken, Rouladen, Currys, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Chutneys, Feinkostsalate



11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl, Sesambutter, Sesammehl, Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts, Hamburgerbrötchen, Cracker, Frühstückscerealien, Süßspeisen, türkische, orientalische und asiatische Küche, Moutabel



12. Schwefeldioxid und Sulfite

E220 bis 228 – in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier, Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch, Wein (geschwefelt), andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte (vor allem solche, die hell bleiben sollen), geriebene Meerrettichprodukte; kleinere Mengen z. B. in Kartoffelpüreeflocken liegen oft unterhalb der deklarationspflichtigen Mengen



13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasproussen, pflanzliches Eiweiß in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören unter anderem:

Schnecken, Abalone, Kraken wie Oktopus, Kopffüßer wie Tintenfische, Kalmare, alle Muscheln (Venus-, Kamm-Jakobs- Miesmuscheln), Austern

In welchen Erzeugnissen/Lebensmitteln kommen diese beispielsweise vor:

(asiatische) Würzpasten, Austernsauce, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Saucen, Marinaden, Feinkostsalate, Wein, Essig, Sepia, schwarze Nudeln, Surimi, Sashimi

(*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.