Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen können wir nicht ausschließen, das bei der Verarbeitung Spuren von Beispielsweise Milch-, Ei-, Gluten-, Nuss-, Erdnuss-, oder selleriehaltigen Zutaten in den Speisen vorhanden sind. Auch wenn diese als Allergene Stoffe für diese Speisen nicht

angegeben sind. Unsere Küche nutzt ausschließlich Laktosefreie Milch zur Speiseherstellung.

Try it Brot Avocado Brot Rührei Brot Champignon Brot Lachs	2,7 1,2,7 2,7 2,3	Soups Kürbissuppe Linsensuppe Champignonsuppe	2,4,9 2,9 2,9
Egg Drop auta Egg Drop Pur Egg Drop Avocado Ba Egg Drop Lachs Egg Drop Schinken	1,2,6 con 1,2,6 1,2,3,6 1,2,6	Salads Quinoa Powerbowl	1,2 1,2
Little Breakfast Brot Banane Naturjoghurt Bowls Chickenbowl Ricebowl Rinderragout Pesto Pasta Tori Bowl	2,7 2,8 10 10 5 2 10,7	French Toast Pancake Früchte Pancake Banane Vegane Pancakes Kokoswaffel Croffle Grießbrei	1,2 1,2 1,2 2 2 1,2,6
Pfannenfrühstück Croissant-Brot Leberkäse Beefsteak Benedict and Friends	1,2,7,9 1,2,7,9 1,2,7,9	Cakecounter Karottenkuchen Banenenbrot Zimtschnecken Lotus Cheesecake	8,9 2,8 1,2,6,8 1,2,5
Benedict Lachs Benedict Spinat	1,2,3,9 1,2,9	Shakshuka klassisch Red Pot	1,8

1,2,9

3 Fisch

Benedict Mozzarella

- Schwefeldioxide Sulfite
- Sellerie 6 7 Laktose
- Sesam
- 8 Nüsse 9 Lupinen
- 10 Senf
- 11 Soja 12 Erdnüssen

a Konservierungsstoffe b Farbstoffe c Süßstoffe

Mushroom Pot

1

- d Geschmacksverstärker e Phosphat
- Schwefel
- Chinin h Koffein

¹ Eier 2 Gluten