

		Stärkebeilagen			Buffetbeschilderung					Gemüse und Salat			Buffetbeschilderung		
		Angaben in:			Gramm	Gramm	Gramm			Angaben in:			Gramm	Gramm	Gramm
		0			Fett	Eiweiß	Kohlenhyd.			0			Fett	Eiweiß	Kohlenhyd.
Menü 1		Spätzle, schwäbische Art			2	10	58	Menü 1		Salatauswahl vom Buffet			4	1	2
		Kennzeichnungspflichtige Stoffe Allergie auslösende Stoffe			A1,3					Kennzeichnungspflichtige Stoffe Allergie auslösende Stoffe					
		Angaben in:			Gramm	Gramm	Gramm			Angaben in:			Gramm	Gramm	Gramm
Menü 2		Petersilienkartoffeln			0	4	30	Menü 2		mit Brokkoli-Möhrengemüse			2	5	6
		Angaben in:			Gramm	Gramm	Gramm			Angaben in:			Gramm	Gramm	Gramm
		0			Fett	Eiweiß	Kohlenhyd.			0			Fett	Eiweiß	Kohlenhyd.

		Saucen	Buffetbeschilderung				
		Angaben in:			Gramm	Gramm	Gramm
		0			Fett	Eiweiß	Kohlenhyd.
Menü 1		mit leichtem Bratensaft			2	1	5
		Kennzeichnungspflichtige Stoffe Allergie auslösende Stoffe					
		Angaben in:			Gramm	Gramm	Gramm
Menü 2		dazu Bratensaft			2	1	5
		Angaben in:			Gramm	Gramm	Gramm
		0			Fett	Eiweiß	Kohlenhyd.

Neben den Hauptkomponenten sind auch Gemüse, Saucen und Stärkebeilagen wie Kartoffeln, Reis, Nudeln usw. genau deklariert. Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien können sich genau informieren und brauchen nicht zu warten, um die benötigte Informationen vom Servicepersonal oder der Ernährungsberatung zu bekommen. Alle unsere eingesetzten Produkte sind mit einer Spezifikation hinterlegt, d.h. unsere Gäste können bei Interesse z.B Herkunft oder weitere Details erfragen. Bei der Auswahl unserer Lebensmittel legen wir u.a. bezüglich der Inhaltsstoffe, Herkunftsländer und Qualität sehr hohe Maßstäbe an.