RESTAURANTE TAPAS-BAR

La Bodega del Sol

Brunswiker Straße 54
24105 Kiel
Tel. 0431 / 56 01 221

www.la-bodega-del-sol-kiel.de

Öffnungszeiten der Küche

Sonntag bis Donnerstag
17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Freitag und Samstag
17:00 Uhr - 22:30 Uhr

Das Restaurant schließt um 24:00 Uhr.

Alle Gerichte
auch außer Haus.

Bienvenidos

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

La Bodega del Sol

Seit dem 20. Juni 2009 begrüßen wir unsere Gäste
in der Brunswiker Straße 54 mit allerlei Tapasvariationen.

Alle Gerichte werden in unserer **offenen Küche** frisch zubereitet
und brauchen demnach eine längere Zubereitungszeit. Verkürzen Sie
sich diese mit einem guten Glas Wein oder einem kleinen Aperitif.

Sie sind auf der Suche nach einem besonderen Präsent?
Dann verschenken Sie doch einfach
einen **Gutschein** für einen leckeren Tapasabend!

Möchten Sie Ihre Tapas gerne draußen genießen?
Auf unserer **überdachten Terrasse** laden 32 Plätze
zum Verweilen bis in die Abendstunden ein.

Wir wünschen Ihnen bei uns einen schönen Aufenthalt
und freuen uns schon auf Ihren nächsten Besuch!

Buen Provecho

Guten Appetit!

Drinks

Tanqueray „Flor de Sevilla“ & Tonic
Tanqueray Flor de Sevilla,
Schweppes Dry Tonic
8,50 €

Belsazar Red & Tonic
Belsazar Vermouth Red,
Schweppes Dry Tonic
7,90 €

Horse‘s Neck
Bourbon, Ginger Ale,
Angostura Bitter
8,50 €

„P31“ Green Spritz
P31*, Schweppes Bitter
Lemon, frische Minze
* hergestellt aus einem bunten
Mix aromatischer Kräuter
8,50 €

Ferdinand‘s Saar Quitte Gin & Tonic
Ferdinand‘s Saar Quince,
Schweppes Dry Tonic
8,90 €

Drinks

Campari Tocco Rosso
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze
7,90 €

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc, Schweppes WIld Berry, Beeren
7,90 €

NEU

Lav'a Belle Spritz
Lav'a Belle mit Prosecco, Zitrone und Rohrzuckersirup **oder** mit Tonic Water
8,50 €

NEU

Canonita Aperitivo de Mallorca
Orangenlikör Canonita, Tonic Water
7,90

Aperol Spritz
Aperol mit Prosecco, Soda, Orange
7,90 €

Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco, Soda
7,90 €

Vino

La Purisima Nocturne Blanc de Noir 2024

100 % Monastrell, Region Yecla
vollmundig mit Zitrus und Grapefruit Noten

Glas 0,2 **7,90 €**
Flasche **25,90 €**

Bocinets Rosat

100 % Garnacha tinta, Region Catalunya
Aromen von Kirsche und Himbeere

Glas 0,2 **7,50 €**
Flasche **23,90 €**

Bideona Viura de Cabezadas 2020

Viura, Region: Rioja
leichtfüßig, trocken, erfrischend

Glas 0,2 **8,50 €**
Flasche **28,00 €**

Bideona Tempranillo de Laderas 2019

Tempranillo, Region: Rioja, Aromen von Kirschen, roten Beeren und Thymian

Glas 0,2 **8,50 €**
Flasche **28,00 €**

Biowein

Parajes del Valle Rose 2022

Bobal, Region: Manchuela, Noten von Waldfrüchten und wilden Erdbeeren

Glas 0,2 **7,90 €**
Flasche **25,90 €**

Biowein

La Copla Clarea

Cuvee, Region: Vino Varieta, Orange, Zitrone und Noten von Birne und Pfirsich

Glas 0,2 **6,50 €**
Flasche **20,90 €**

hausgemacht

100. Coliflor con masa de cerveza [a]
Blumenkohl im Bierteig
6,90 €

101. Papas rellena con queso de oveja [c; g; j; 2]
Gefüllte Kartoffeln mit Schafskäse
dazu Alioli, Kräutersauce oder Salsa Brava
6,90 €

102. Aguacate frito [a; c; e; f; g; h; k]
Frittierte Avocado mit Dip nach Wahl
7,20 €

103. Calabacines rebozados [a; c; j]
Panierte Zucchini mit hausgemachtem Kräuterdip und scharfer Sauce
6,90 €

104. Champinones relleno con queso de oveja [c; g; j]
Gefüllte Champignons mit Schafskäse und Tomate mit Gouda überbacken und hausgemachtem Kräuterdip
8,50 €

105. Batatas fritas [c; j]
Süßkartoffelpommes mit
hausgemachtem Kräuterdip
5,70 €

106. Bolitas de queso de oveja con salsa de frutilla y vino tinto [a;g;3]
Schafskäsetaler mit Tomaten und Schnittlauch in Olivenöl
gebraten an hausgemachter Rotwein-Erdbeer-Sauce
6,90 €

NEU

107. Atún con costra de sésamo [a; k; 7]
Thunfisch in Sesamkruste mit Soja- und
Teriyakisauce
14,90 €

108. Paprika rellena [g; 1; 2]
Paprika mit Schafskäse, Chorizo und
Tomatensauce mit Käse überbacken
7,90 €

110. Salchicha vegan [j; f; i; 1]
Veganes Würstchen
5,50 €

NEU

111. Patacones con aguacate y Chicharrón
frittierte Kochbanane mit Avocado
und Schweinebauch
7,50 €

112. Torreznos / Chicharrón
Schweinebauch mit Schwarte
7,50 €

* Serviervorschläge

Entrada Kleinigkeiten

260. Pan **2,20 €**
Brot [a; f; g; k]

261. Pan con alioli **3,30 €**
Brot und Knoblauchmayonnaise [a; c; f; g; k]

262. Pan con tomate y ajo **6,50 €**
Brot mit Tomate und Knoblauch [a; f; g; k]

263. Pan con tomate y jamón serrano **9,20 €**
Brot mit Tomaten und Serranoschinken [a; f; g; k; 2]

264. Aceitunas salteadas **6,20 €**
Warme Oliven in Kräutern [6; 3]

265. Aceitunas verdes y negras **4,50 €**
Grüne und schwarze Oliven [6; 3]

266. Jamón serrano con melón **12,50 €**
Serranoschinken mit Melone [2]

267. Salsas caseras **je 2,50 €**
Extra Portion hausgemachte Sauce
Kräuter [c; j]/ Honig-Senf [j]/ Salsa Brava/ Mojo rojo y verde/ Pesto/ Alioli [g; c; 2]

268. Guacamole (solange der Vorrat reicht) **4,90 €**

269. Hummus (solange der Vorrat reicht) [k] **4,90 €**

Tapas Vegetarianas **Vegetarische Tapas**

200. Champiñones con perejil y ajo **6,10 €**
Champignons mit Petersilie und Knoblauch

201. Pisto de verdura **6,10 €**
Gebratenes Gemüse

202. Tortilla de patatas **5,70 €**
Kartoffelomelette [c]

203. Alcachofas salteadas **6,10 €**
Gebratene Artischocken

204. Croquetas con champiñones **6,60 €**
Hausgemachte Kroketten mit Champignons [a; c; g]

205. Berenjenas fritas con miel **7,80 €**
Aubergine im Bierteig mit Honig [a]

240. <u>Unser Tipp für Sie:</u>

p. P. **29,50 €**
(ab 2 Personen)

Nur auf Vorbestellung!

Paella Mixta
a; b; d; n; 3

206. Patatas bravas **5,70 €**
Frittierte, scharfe Kartoffeln

207. Queso rebozado **7,40 €**
Panierter Schafskäse [a; c; g]

208. Patatas arrugadas **5,70 €**
Kleine Pellkartoffeln mit kanarischer Sauce

209. Pimientos de padrón **6,90 €**
Gebratene Peperoni mit Salz

210. Ensalada de garbanzos **6,90 €**
Kichererbsensalat [3]
mit Schafskäse [g] **8,50 €**

211. Berenjenas al horno **6,90 €**
Auberginen mit Tomatensauce[2], Schafskäse
und Käse überbacken [g]

212. Calabacín relleno con queso de oveja **6,90 €**
Zucchini mit Tomatensauce[2], Schafskäse
und Käse überbacken [g]

Tapas con Carne **Tapas mit Fleisch**

213. Albóndigas con salsa de tomate **6,90 €**
Rindfleisch-Hackbällchen in Tomatensauce [a; c; 2]

214. Dátiles con panceta **6,80 €**
Datteln im Speckmantel [1; 2; 3]

215. Chorizo (Picante) **7,80 €**
Paprikawurst (scharf) [1; 2]

216. Croquetas con jamón **6,60 €**
Hausgemachte Kroketten mit Serranoschinken [a; c; g; 2]

217. Carne salteada con cebolla y ajo **9,50 €**
Argentinisches Rindfleisch mit Zwiebeln

218. Pechuga de pollo con pesto y queso manchego **12,50 €**
Hähnchenbrust mit Pesto und Manchego-Käse

219. Hígado de pollo con cebolla y ajo **6,50 €**
Hähnchenleber mit Zwiebel und Knoblauch

Tapas con Carne **Tapas mit Fleisch**

220. Judias salteadas con chorizo **8,60 €**
Dicke Bohnen mit Chorizo [1; 2; 3]

221. Jamón serrano y queso manchego **10,50 €**
Serranoschinken und Manchegokäse [g; 2]

222. Conejo al ajillo **8,70 €**
Kaninchen in Knoblauch und Zwiebelsauce

223. Costillas de cordero a la plancha **11,50 €**
Lammkoteletts

224. Pollo al jerez **9,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Oliven, Rosmarin und Sherry [1; 2; 3; 6]

225. Pollo rebozado **9,50 €**
Hähnchenfilet paniert mit Honig-Senf-Sauce [a; c; j; 2]

Empanadas **5,90 €**
Teigtaschen (2 Stück) wahlweise gefüllt mit:

281. con carne Rinderhackfleisch [a]
283. con espinaca Spinat mit Schafskäse [a; g]

Tapas con pescado **Tapas mit Fisch**

226. Almejas al ajillo **8,90 €**
Gebratene Venusmuscheln in Knoblauch [n]

227. Boquerones en vinagre **7,60 €**
In Essig eingelegte Sardellen [d; 3]

228. Gambas salteadas con ajo y perejil **15,50 €**
Gebratene Garnelen mit Knoblauch
und Petersilie [b; 2; 3] (10 Stück)

229. Gambas al ajillo **9,90 €**
Garnelen in Knoblauchsauce und Petersilie [b; 2; 3]

230. Calamares a la romana **7,90 €**
Frittierte Tintenfischringe [a; b; 2]

231. Sardinas a la plancha **7,40 €**
Gebratene Sardinen [d]

232. Pulpo a la gallega o a la plancha **17,50 €**
Oktopus[b] in Scheiben geschnitten
mit Paprika und Olivenöl,
gekocht oder gebraten

Tapas con pescado **Tapas mit Fisch**

233. Chipirones fritos **7,80 €**
Frittierter Tintenfisch [a; d]

234. Boquerones fritos **7,60 €**
Frittierte Sardellen [a; d; 3]

235. Calamares a la plancha **7,90 €**
Gebratener Tintenfisch [d; 2; 3]

236. Surtido de Mariscos salteados **17,80 €**
Gebratene Meeresfrüchte [b; d; n; 2]

237. Mejillones con salsa de tomate **17,80 €**
Miesmuscheln in Tomatensauce[2]
oder auf Wunsch auch in Zwiebelsauce [n; 3]
(September - April)

238. Gambas a la plancha **9,80 €**
Gebratene Black Tiger Garnelen [b; 2; 3]

RESTAURANTE
TAPAS-BAR
La Bodega del Sol

Queso Variado **Käsevariationen**

241. Tomate con Mozzarella **8,90 €**
Tomate-Mozzarella mit selbstgemachtem Pesto [c; g; h]

242. Plato mixto de queso **14,90 €**
Gemischte Käseplatte
mit Manchego, Kuhmilch-, Ziegen- und Schafskäse

Weinempfehlung

Alma de autor tinto

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.
60% Mencia, 40% Arauxa; Region: D.O. Monterrei
Intensive Himbeerfarben. Aromen von roten Früchten kombiniert mit Noten von geröstetem Holz. Im Mund präsentiert sich eine große Frucht und eine Säure, die bis zum Finale lebendig und frisch am Gaumen präsent ist.

Flasche **32,50 €**

Helado **Eiscreme**

319. Helado **5,90 €**

Eiscreme in Frucht [g; 1; 2; 4]

(Zitrone, Kokos, Orange)

320. Helado Requesón Con Miel **5,90 €**

Quarkeiscreme mit

Honig und Mandeln garniert [g; h]

Postres **Desserts**

321. Crema catalana **6,90 €**
Karamellisierte Vanillecreme [c; g; 6]
- hausgemacht -

322. Pastel con crema al horno **3,20 €**
Portugiesisches Nata-Puddingtörtchen [a; c; g; 8]

323. Coulan de chocolate **10,50€**
con helado de vainilla y salsa de fruttilla
Schokoküchlein mit warmem Kern auf Erdbeersauce
und Vanilleeis [a; c; f; g; h; 1; 2; 6; 10]
- hausgemacht -

NEU **324. Leche frita con canela,** **8,50€**
azúcar y salsa de caramelo
Frittierter Milchschnitt mit Zimt, Zucker
und Karamellsauce [a; c; g;]

NEU **325. Churros con chocolate o dulce de leche** **5,90 €**
Churros mit Schokolade oder Dulce de Leche [a]

Bebidas **Getränke**

Bebidas sin alcohol - alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola[1; 7; 9] / Cola Zero[1; 7; 9]	**2,90 €**	**4,60 €**
Fanta[1; 3] / Sprite[8]	**2,90 €**	**4,60 €**
Spezi[1; 3; 7; 9]	**2,90 €**	**4,60 €**
Tonic Water[10]	**3,00 €**	**4,80 €**
Bitter Lemon[3; 10]	**3,00 €**	**4,80 €**
Ginger Ale[1]	**3,00 €**	**4,80 €**
Squash wasser	**2,80 €**	**4,30 €**

Bionade[a] Holunder	(0,33 l Flasche)	**3,50 €**

Mineralwasser	(0,25 l)	**2,90 €**
mit oder ohne Kohlensäure	(0,75 l)	**6,50 €**

Jugos - Säfte

	0,2 l
Apfelsaft[3]	**3,50 €**
Orangensaft	**3,50 €**
Ananassaft[3]	**3,50 €**
Bananensaft[3]	**3,50 €**
Rhabarbersaft	**3,50 €**
Kirschnektar	**3,50 €**
Maracujasaft	**3,50 €**
Kirsch-Bananensaft	**3,50 €**
Traubensaft von Vaihinger	**3,50 €**
alle Säfte (0,4 l)	**4,80 €**

alle Säfte auch als Schorle erhältlich	(0,2 l)	**3,00 €**
	(0,4 l)	**4,40 €**

Bebidas calientes **heiße Getränke**

Tasse Kaffee		**2,80 €**
Milchkaffee		**3,60 €**
Cappuccino		**3,50 €**
Latte Macchiato		**3,90 €**
Café con leche		**3,60 €**

Espresso	**2,50 €**
Espresso Doble Doppelter Espresso	**3,90 €**
Café Bombón (con dulce de leche) Espresso mit Milch-Karamellsauce	**3,50 €**
Café Bombón con leche condensada Espresso mit gezuckerter Kondensmilch	**3,50 €**
Espresso Cortado Espresso mit Milchschaum	**2,90 €**
Carajillo Espresso mit einem Schuss Brandy	**4,50 €**

Barraquito Café **6,20 €**
gesüßte Kondensmilch, span. Likör 43,
Espresso, Milchschaum,Zimt,
Zitronenschale

Tee Èilles **3,50 €**
(Darjeeling, Pfefferminz, Früchte,
Friesischer Schwarztee, Kräuter, Rooibos Vanille)

Grüner Tee (Wulu cha yantou)

Cervezas **Biere**

Estrella Damm	(0,3 l vom Fass)	**3,90 €**
	(0,5 l vom Fass)	**5,50 €**
Reserva Estrella[a] 6,5 %	(0,33 l Flasche)	**3,90 €**
Bodega Lager[a] (Bayreuther)	(0,3 l vom Fass)	**3,70 €**
	(0,5 l vom Fass)	**5,30 €**
Alster[a]	(0,3 l vom Fass)	**3,70 €**
	(0,5 l vom Fass)	**5,20 €**
Veltins Pilsener **Alkoholfrei**	(0,33 l Flasche)	**3,70 €**
Weissbier Maisel`s Weisse Original[a]	(0,5 l Flasche)	**5,50 €**
Weissbier Maisel`s Weisse **alk.frei**[a]	(0,5 l Flasche)	**5,50 €**

Cava **Sekt**

Cava Chenine Brut Nature [2] Alkoholgehalt: 11,5% Vol. Strohfarben. In der Nase delikat und fruchtbetont. Aroma frisch und kraftvoll.	(0,75 l)	**25,90€**
Frizzante Pinord [2] Blanco Vino de Aguja Alkoholgehalt: 10% Vol. Prickelnd, fruchtiger Perlwein.	(0,75 l)	**23,90€**
Picolo Cava Jaume Serra Brut Nature Picolo	(0,2 l)	**6,90 €**

Sangria

0,2 l
6,90 €

0,5 l
15,90 €

Aperitivos Aperitif

Aperitif

	(2 cl)	(4 cl)
Campari-Orange [1]		**7,00 €**
Martini Bianco [10]		**4,90 €**
Ramazzotti	**2,60 €**	**4,10 €**
Averna	**2,60 €**	**4,10 €**

Likör

Limoncello	**2,60 €**	**4,10 €**
Sambuca	**2,80 €**	**4,30 €**
Bailey's [1; 9]	**2,80 €**	**4,30 €**
Ron Miel	**2,80 €**	**4,30 €**
Licor 43	**2,80 €**	**4,50 €**
Vodka Caramel [1]	**2,80 €**	**4,30 €**

Digestif

Fernet Branca	**2,90 €**	**4,30 €**
Jägermeister	**2,80 €**	**4,30 €**
Linie Aquavit	**2,80 €**	**4,30 €**
Anis „del Mono“	**2,80 €**	**4,30 €**
Orujo blanco (spanischer Grappa)	**2,90 €**	**4,50 €**
Hierbas Túnel - mezcladas	**2,80 €**	**4,30 €**
Hierbas Túnel - secas	**2,80 €**	**4,30 €**
Tequila José Cuervo Especial	**3,50 €**	**5,80 €**

Whisky

Jack Daniel‘s Tennessee	**3,90 €**	**5,90 €**
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey	**4,30 €**	**6,30 €**

Otras bebidas alcóholicas
weitere alkoholische Getränke

Brandy

		(2 cl)	(4 cl)
Gran Duque D'Alba Reserva[1]	40%	**5,50 €**	**8,50 €**
Cardenal Mendoza	40%	**4,30 €**	**6,50 €**
Carlos I Gran Reserva	40%	**4,10 €**	**6,00 €**
Lepanto Pedro Ximenez Gran Reserva	36%	**4,90 €**	**7,50 €**
Osborne Veterano	30%	**3,10 €**	**4,20 €**

Longdrinks

	(4 cl)
Jack Daniels-Cola [1; 7; 9]	**7,90 €**
Pampero-Rum-Cola [1; 7; 9]	**8,00 €**
Bacardi-Cola [1; 7; 9]	**7,50 €**
Havana-Cola [1; 7; 9]	**7,90 €**
Smirnoff Wodka-Lemon [3; 10]	**7,90 €**
Gordon Gin-Tonic[10]	**7,90 €**
Mare Gin-Tonic[10]	**8,90 €**
Hendricks Gin-Tonic[10]	**9,50 €**
Fernet-Cola[1; 7; 9]	**7,90 €**
Licor 43 mit Milch[9]	**7,30 €**

Shooters

	(2 cl)	(4 cl)
Orgasmo (Sambuca und Baileys) [1; 9]	**2,80 €**	**3,70 €**
B52		**4,80 €**

Salsas caseras

Mojo rojo

Mojo verde

Miel y Mostaza

Alioli

Salsa di fruttila

Salsa de hierbas

Salsa Brava

Kennzeichnungen

Vegan

Gericht mit Knoblauch

Gericht ohne Knoblauch

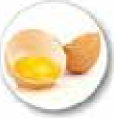
Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. einthält eine Phenylalinquelle

Allergene

a. glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)
b. Krebstiere (Garnelen, Krabben)
c. Eier
d. Fische
e. Erdnüsse
f. Soja (Sojabohnen, -sprossen)
g. Milch
h. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss)
i. Sellerie
j. Senf
k. Sesam
l. Schwefeldioxid
m. Lupinen
n. Weichtiere (Muscheln, Schnecken)

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Snacks, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenpaste, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Languste, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nuss-Nougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink

SELLERIE

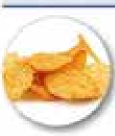
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Käsecreme, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satesauce, Pommes frites, Eis, aromatisierter Kaffee

GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

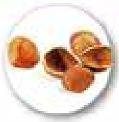
Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören ausschließlich: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pesto, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Würzriegel, Kakao, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diätdrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

DEHOGA BUNDESVERBAND