ZUM SCHNITZELBUB

FRISCH PANIERTE SCHNITZEL

Deutsch

Zutaten, Allergene & Zusatzstoffe

Allgemeine Standardangaben

Allgemeine Rezeptbeispiele, keine geprüften Angaben zu unseren Produkten. Zutaten und Allergene können anders ausfallen; diese Übersicht ist weder vollständig noch für eine sichere Speisenauswahl bei Allergien geeignet.

Gericht	Typische Zutaten (Beispiele)	Mögliche Allergene (Beispiele)
Schweineschnitzel	Schweinefleisch, Weizenmehl, Ei, Paniermehl, Butterschmalz, Salz	Weizen (Gluten), Ei, Milch
Hähnchenschnitzel	Hähnchenfleisch, Weizenmehl, Ei, Paniermehl, Butterschmalz, Salz	Weizen (Gluten), Ei, Milch
Schnitzel im Brötchen	Brötchen, Schweinefleisch, Hähnchenfleisch, Weizenmehl, Ei, Paniermehl, Butterschmalz	Weizen (Gluten), Ei, Milch, Sesam
Bratwurst	Schweinefleisch, Wasser, Salz, Gewürze, Fett	Senf, Sellerie, Milch, Soja, Weizen (Gluten)
Rindswurst	Rindfleisch, Wasser, Salz, Gewürze, Fett	Senf, Sellerie, Milch, Soja, Weizen (Gluten)
Käsespätzle	Weizenmehl, Ei, Wasser, Käse, Sahne, Zwiebeln, Schnittlauch	Weizen (Gluten), Ei, Milch
Pommes	Kartoffeln, Frittieröl, Salz	Beschichtungen, Gewürze, Soßen und gemeinsamen Frittierkontakt prüfen. Kein Nachweis für Allergenfreiheit.
Bratkartoffeln	Kartoffeln, Zwiebeln, Frittieröl, Salz	Milch
Frankfurter Grüne Soße	Kräuter, Sauerrahm, Ei, Gewürze	Ei, Milch, Senf
Rahmsoße	Sahne, Brühe, Gewürze	Milch, Weizen (Gluten), Sellerie
Diavolo	Tomaten, Paprika, Chili, Gewürze	Sellerie, Senf
Hollandaise	Butter, Ei, Essig, Salz	Ei, Milch, Senf

Zusatzstoffe, genaue Rezepturen und Spuren: unbekannt. Soßen, Garnituren und alle Bestandteile separat prüfen. Keine Herstellerangaben; vor Gästeverwendung abgleichen.

ALLGEMEINE ORIENTIERUNG · UNGEPRÜFT · 22.10.2026