

Catering



# Preisliste

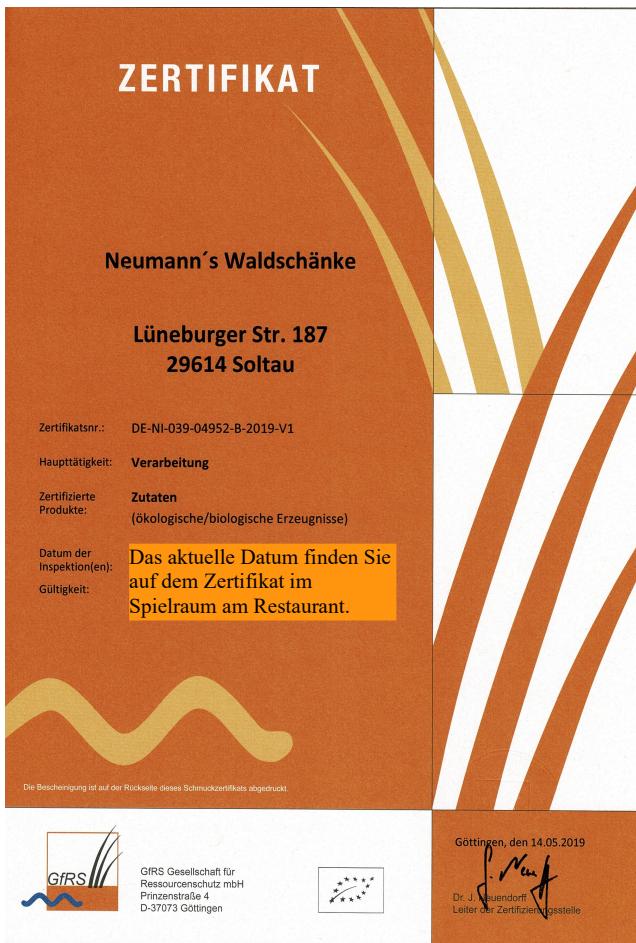
## Catering

Preisänderungen vorbehalten – Dies sind nur Vorschläge – Änderungen möglich - Stand 21.01.2025

## Sehr geehrter Guest!

Unser Betrieb ist BIO Zertifiziert durch die Gesellschaft für  
Ressourcenschutz mbH (GfRS Göttingen)

Wir verwenden einige Produkte in BIO Qualität in unserer Küche!  
Diese sind in unteren Menüvorschlägen gekennzeichnet!



Prüfnummer DE - ÖKO - 039

Prüfnummer Neumann's Waldschänke DE-NI-039-4952-OBO

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage, von unserem Servicepersonal oder auf unserem Tablet PC!

## Abwaschgebühren/Leihgebühren

Geschirr und Bestecke Pauschale je Gedeck 2 €

I Chevingdish ohne Essen 15 €

Tischdecken Leihgebühr und Reinigung 6,00€

## Zelt Aktion

\*Anlieferung inklusive Aufbau, Abbau und Abholung am nächsten Tag

\*Festzeltgarnituren mit Rückenlehnen, Sitzpolster und Tischdecken

\*Geschirr und Bestecke und das Abwaschen übernehmen wir

\*inklusive eines der nachfolgenden Menüs zur Auswahl (kombinieren möglich) wie natürlich auch nach Ihren Wünschen!

I. Kasselnacken mit Speckkartoffelsalat und Krautsalat oder 2. Hähnchenbrust mit Basilikum und Mozzarellakäse überbacken auf Tomatensoße, Kartoffelgratin und unserer frischen Blattsalatmischung mit Balsamico - Walnussdressing

**Kombinieren Sie z.B. ein Buffet aus den Menüvorschlägen mit dem Zelt, kommen immer II€ / pro Person dazu!**

Angebotsmenü I und II mit Zelt 8X4, (beide Menüs auch kombinierbar)

unter 20 Personen + 6,00€, 20 - 30 Personen + 4,00€

3I- 100 Personen Aktionspreis 38€

### Unsere Zelte

zwei Zelte 8x4 Meter - ein Zelt 4x4 Meter

### Personenzahlen

20 - 40 - 60 - 80 - 100 Personen sind möglich

Zeltpreise ohne Catering (auf Anfrage)

ein ZELT 8x4 Meter: Mo-Do 300,00€ Fr-So 500,00€

2 Zelte 16x 4 Meter: Mo-Do 400,00€ Fr-So 700,00€

3 Zelte 20x4 Meter: Mo-Do 450,00€ Fr-So 800,00€

## Catering

### **Rollgeld**

Soltau und im Umkreis von 15 km frei

16 km - 50 km 20,00€ pro Tour - 51- 80 km 50,00€ pro Tour  
ab 81 km 100,00€ pro Tour

### **Festzeltgarnituren - Tische - Stühle Stehtische**

Festzeltgarnitur Leihgebühr 20€ ohne Hussen

mit Hussen + 20€ pro Garnitur

220x60 Tische - Bänke 220x30

Bestand: 10 Garnituren

Bankettische Leihgebühr 12 €

72x152

Bestand: 8 Tische

Bestand 10

Stehtische Leihgebühr ohne Hussen 12,00€

Stehtische Leihgebühr mit Hussen 16,00€

Ø 80x113

## Suppen - Vorspeisen

A,H,J,C,I,G,1,5

Hochzeitssuppe pro Person 9,80 €

Tomatencremesuppe pro Person 8,50 €

Gulaschsuppe 13€

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen 15 €

Gulaschsuppe 14 € mit Plastikgeschirr und Weißbrot

Minestrone (vegan) 8,90

Gegrillte Austernpilze an Blattsalaten 15€

Antipasti 16,00 €

Erbsensuppe mit Würstchen als Einlage 12€

Hack - Poreesuppe 12€

Kürbiscremesuppe 8,90€

Bärlauchcremesuppe 9,90€

## Fingerfood

G, B, F, A, C, J,

Ab 15 Personen

### Paket I

Hähnchenbrustfiletspieße mit Edelschimmelkäse und Annanas

Chicken Wings hot& spicy - Garnelenspieß mit grünem Spargel

Yakitori Spieße Gourmet mit Soja - Frischkäse im Chicoréeblatt - Kartoffelecken mit

Sour Creme - Bruschetta Tomate - Kleine Minifrikadellen

Canapés verschieden belegt

24,00€ pro Person / Ab 15 Personen

### Paket II B,F,G,A,C,J

Chicken Wings - Scampispieße (kalt oder warm) - Yakitori Spieße Gourmet mit Soja

Frischkäse im Chicoréeblatt - Kartoffelecken mit Sour Creme

Bruschetta Tomate - Kleine Minifrikadellen

24€ pro Person / Ab 15 Personen

## Catering

### Paket III G, 1,5, F, D, A, H, J

Schweinefiletmedaillons, Gemüseauswahl und Gratin - Hähnchenbrustfiletspieße mit Edelschimmelkäse und Annanas - Chicken Wings hot& spicy - Melone mit Schinken

Yakitori Spieße Gourmet mit Soja - Tomate Mozzarellaspieße, Fischplatte

Salatmischung mit Dressing - Brötchenauswahl

26,00€ pro Person / Ab 15 Personen

### Kalte Platten

G, A, D

Verschiedene Wurst und Käsesorten etwas Lachs, Forelle, Brot Brötchen und Butter

19,00€ pro Person / Ab 10 Personen

### Canapés

A, D, 1,5,G

Fünf Canapés: Lachs, Forelle, Krabben, Mettwurst, Käse, Mettwurst

5€ pro Stück / Ab 10 Personen

### Buffets

#### Hausmacher Art A, J, I, C,G

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett, Frikadellen,

Käseauswahl, Teweler Hausmacher Wurstplatte, Brot, Brötchen und Butter

25€ pro Person / Ab 25 Personen

#### Rustikales Buffet J, C, A, D, H, 1, 5, G

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett - Frikadellen -

Zarte Hähnchenschenkel, Nudelsalat - Wurstsalat, Räucherfischplatte mit

Heideforellen, Räucherlachs, Kasseler kalt - Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Frische Blattsalate - Eierplatte mit Sardellenfilets, Melone mit Heidekatenschinken

Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt - Bratheringe, Hausgemachtes Sauerfleisch -

Matjes Hausfrauen Art, Brot - und Brötchenauswahl - Käseauswahl - Butter

29€ pro Person / Ab 25 Personen

## Catering

### Bayrisches Buffet G, A, H, J, 1, 5, C

Radisalat (Rettichsalat), Brezn (Brezeln), bayrischer Wurstsalat, Blattsalatmischung mit Dressing, Weißwurst mit süßem Senf, Leberkäse, kleine Haxn, Nürnberger Rostbratwürstchen, Senf, warmer Speckkartoffelsalat, Schupfnudeln, Sauerkraut  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
32€ pro Person / Ab 25 Personen

### Mediterranes Buffet (mini) A, B, H.G.9

nur kalt

Bruschetta - Geröstetes Brot mit Pesto und Tomate  
Salatvariation mit Balsamicodressing - Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan  
Antipasti mit frischen Zucchini und Auberginen mariniert - Eingelegte getrocknete Tomaten - Parmaschinken mit Melone - Scampis in Knoblauch gebraten  
27€ pro Person / Ab 25 Personen

### Mediterranes Buffet A, B, H.G.9, D, C,N,J

Minestrone  
Schweinefilet auf Gorgonzolasoße und Thunfisch Toscana  
Vollkornreis - Kartoffelgratin - Broccoligemüse  
Angemachter Ricottakäse mit frischem Gemüse  
Meeresfrüchtesalat - Artischocken mit Käsefüllung  
Bruschetta - Geröstetes Brot mit Pesto und Tomate  
Salatvariation mit Balsamicodressing - Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan  
Antipasti mit frischen Zucchini und Auberginen mariniert  
Eingelegte getrocknete Tomaten - Parmaschinken mit Melone  
Kalbfleisch mit Thunfischsoße - Mozzarellaspieße  
Scampis in Knoblauch gebraten - gefüllte Pilze  
Ciabatta - Butter  
Tirami su - Frischer Obstsalat  
42 € pro Person / Ab 25 Personen

Pasta und Salatbuffet A, C, G,D,J,H

Verschiedene Pastasorten mit Tomatensoße, Alfredosoße, Käsesoße

Bolognase und Pestosoße - Lachslasagne - Salatbuffet

24 € pro Person / Ab 25 Personen

Waldschänken Buffet kalt A, D, 1,5, C, J, B, H, G,9

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,

Melone mit Schinken - Roastbeefplatte

Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen

Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,

Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sonnenblumenkernen

überbacken, Rettichsalat - frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,

Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahne Meerrettich

Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen,

Schwarzbrot, Party Brötchen und Butter

30 € pro Person / Ab 25 Personen

Waldschänken Buffet kalt und warm A, D, 1,5, C, J, B, H, G,9,I

Schweinefiletmedaillons auf Champignonsoße

Hähnchenbrust Caprese - Kartoffelgratin - Gemüseauswahl

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,

Melone mit Schinken - Roastbeefplatte

Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen

Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,

Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sonnenblumenkernen

überbacken, Rettichsalat - frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,

Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahne Meerrettich

Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen,

Schwarzbrot, Party Brötchen und Butter

38 € pro Person / Ab 25 Personen

## Catering

### Waldschänken Buffet kleine Version A, D, 1, 5, C, J, B, H, G, 9

Kräuterbraten, Specksalat und Krautsalat

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Heideforellenfilets,  
Melone mit Schinken - Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum,  
Frikadellen - frische Blattsalate, Dressing, Käseauswahl mit Weintrauben,

Schwarzbrot frische selbstgebackene Brötchen und Butter

27 € pro Person / Ab 25 Personen

### Schlachteplatte A, D, 1, 5, C, J, G

(nur kalt) mit Hausmacher Wurst - Gurken, Tomaten, Frikadellen, Mixed Pickels, Senf  
Butter, Mett, Fischplatte, Wellfleisch , Eierplatte, Brot gemischt und Brötchen

25 € pro Person / Ab 25 Personen

### Buffet Waldschänke Variation A, D, 1, 5, C, J, B, H, G, 9

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Lachslasagne, Broccolibraten, Pilzsoße, Specksalat, Fischplatte mit Gaved Lachs,  
Forellen und Aal, Scab Soße Meerrettich, Roastbeef mit Remouladensoße, Melone mit  
Schinken, Brötchen und Butter, Salat mit Balsamicodressing,

Zitronencreme und Obstsalat

38 € pro Person / Ab 25 Personen

### Catering - Fingerfood A, C, J, G, C, F

Käsespieße - Chickenwings mit Dipp - Kartoffelecken mit Sour Creme - Mini  
Frikadellen mit Senf - Yakitorispieße - Minischnitzel

19€ pro Person / Ab 15 Personen

### Canapés A, D, 1, 5, G

5 Stück Canapés verschieden belegt

Käse, gekochter Schinken, Mett, Räucherlachs, Tomate Mozzarella, geräucherte Putenbrust

20€ pro Person / Ab 10 Personen

### Fingerfood IV A, C, G, J

Bruschetta Tomate - Minischnitzel auf Weißbrot - Hähnchenbrust mit Käsecreme und Ananas - Tomate - Mozzarella - Spieße - Minifrikadellen auf Kartoffelsalat

17€ pro Person / Ab 10 Personen

### Fingerfood V D, 1, 5, A, C, G, B

warm:

Reibekuchen mit Graved Lachs

kalt:

Schinken - Käseröllchen - Minischnitzel auf Canapée

gefüllte Eier mit Sardellen - Gravedlachs mit Sour Creme

Minibrötchen als Cheeseburger - mit eingelegten getrockneten Tomaten und Ruccula  
Garnelenturm mit Weißbrot und Scampi

Dessert:

Mascapone - Erdbeercreme (nur Saisonale möglich)

pro Person 29€ / Ab 15 Personen

### Fingerfood VI D, 1, 5, A, C, G, B, J

Schinken - Käseröllchen - Minischnitzel auf Canapée

Dreierlei Melonenspieße mit Parmaschinken - Minibrötchen verschieden belegt  
mit Käse, Räucherlachs, Schnitzel und Tomate Mozzarella

Büsumer Karbbencocktail - Minifrikadelle auf Kartoffelsalat im Glas

26€/Person / Ab 15 Personen

## Catering

### Fingerfood - Flying Buffet A, G, 1, 5, J, C

Wrap mit Hähnchenbrust - Rucola - getrocknete Tomaten

Hähnchenspieße mit Gorgonzola und frischer Ananas

Melone mit Parmaschinkenspieße - Minifrikadelle auf Kartoffelsalat

Bruschetta Tomate

Obstspieße - Mousse au Chocolate

26€ pro Person / Ab 15 Personen

### Fingerfood - Asiatisch D, E

Fisch Curry Dehli mit Gemüsestäbchen - Hähnchen Teriyaki mit Pak Choigemüse

Asiatische - Gemüsevariation süß - sauer

Basmatireis

26€ pro Person / Ab 15 Personen

### BBQ

#### Grillen Außer Haus ab 100 Personen A, G, J

Thüringer Bratwurst - Krakauer

Nackensteaks Texas

verschiedene Soßen

Baguette geschnitten

Karottenstäbchen mit Paprikadipp

Kartoffelpalten mit Sour Creme

Weißkohlsalat- Rotkohlsalat- Bohnensalat

65€/Person + 2 Köche Personal(25€/Stunde extra)

Smoker, Cheving Dishes, 110 Personen Geschirr, Bestecke, Anlieferung, Abholung,

Abwasch, Buffettische und Servietten

## HAUPTGÄNGE und Vorspeisen

**A** Antipasti 16€ A

**B** Bratkartoffeln 6,90€

**E** Entenbrust, Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Kartoffeln, Orangensoße 32€ A, I, J

Entenbrust und Schweinefilet gebraten - Orangensoße - Senfkräutersoße A, I, J  
Apfelrotkohl - Mischgemüse - Kartoffelgratin - Klöße 32€

**G** Gans 1 Stück für 4 Personen (4800g Rohgewicht) Rotkohl, Orangensoße, Klöße und  
Salzkartoffeln Saisonpreis A, I, J

Gänsebrust oder Keule A, I, J  
Rotkohl, Orangensoße, Klöße und Salzkartoffeln  
32Saisonpreis

Gulasch mit Nudeln ab 100 Personen 19€ A

Grünkohl mit Kasseler, Rauchende und Kohlwurst Bratkartoffeln (Saisonpreis) J

**H** Hackbällchen in Zigeunersoße mit Reis und Salat 18€ A, I, J

Hähnchengeschnetzeltes „Zürcher Art“ Rahmsoße und Champignons, Butterspätzle  
und Salat 22€ A, G, I, H

Hirschkalbsbraten mit Bohnen, Rotkohl, Salzkartoffeln, Semmelknödel, Champignons  
und Pfifferlingen, Williamsbirne mit Preiselbeeren 35€ A, J

## Catering

Hähnchenbrust und Schweinefilet Gorgonzolasoße und Tomatensoße A. G. H. J.  
Kartoffelgratin, Nudeln und Salat 29 €

Hähnchenbrust Caprese, Tomatensoße, Nackenbraten, Speksalat, Gemüse, Gratin  
und Salat mit Dressing 26€ I. J. G. H.

Hähnchenfricassé mit Spargel und Champignons, Vollkornreis, Salat und Dressing  
22 € I. J. H. G.

Hähnchenbrust Capresse, Tomatensoße, Gratin und Salat 23€ J. G.

**K** Kasseler in Blätterteig - Sauerkraut oder Krautsalat mit Speckkartoffelsalat 23€

**P** Putengratin und Salat 20€ J. G. H.

**R** Rinderrouladen mit Gemüse, Rotkohl und Kartoffeln 28 €

Rindergeschnetzeltes vom Roastbeef „Stroganof“ mit Reis und Salat 28€ J. H.

Rinder und Schweinebraten mit Pilzsoße, Gemüse, Salat und Salzkartoffeln 28€ J. H.

**S** Salatmischung in Schüsseln mit Dressing pro Person 4,90€ J. H.

Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Spätzle und Salat 19€ J. H. A. G.

Spanferkelbraten mit Speckkartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Sauerkraut 27 €

Spanferkelbraten + Schweinehaxe mit Wirsingkohl und Salat 27 € J. H.

## Catering

Schweinekräuterbraten mit Specksalat 20€ J

Schweinekräuterbraten mit Soße, Gemüse und Salzkartoffeln 22€ J.G.I

Spanferkelbraten, Specksalat, Krautsalat oder Blattsalat 27 € J.H

Schweinefilet auf Senfkräutersoße, Gratin und Salat 28 € J.H.G.D

Spanferkelkeule, Specksalat und Krautsalat 27 €

**T** Tomate-Mozzarellaspieße 8,90 € G

**V** Vitello Tonato 16 € C.D

**W** Wildschweingulasch mit Butterspätzle und Wirsingkohl in Rahm, Kartoffelklöße  
36 € A.C

**Z** Zanderfilet auf Dijonsenfsoße mit Blattspinat Caprese mit Gratin, Gnocci und  
Salat 32€ D.J.G.A.H

## Catering

### Menü I J, H, G, I

Putengeschnetzeltes in frischer Champignonsrahmsoße

Kartoffelgratin - Salatauswahl - Balsamicodressing

26 €

### Menü II J, H, I, G, D, A, C, 1, 5

Schweinefiletmedaillons auf Pfefferrahmsoße

Zanderfilet auf Ananas - Champagnerrahmkraut

Hähnchenbrust "Caprese", Butterreis - Kartoffelgratin

Salatvariation mit Ruccolasalat mit Balsamico Walnussdressing

Vitello Tonato - Minischницel auf Canapée

Mozzarellaspieße - Dreierlei Melonenspieß mit Schinken

Büsumer Krabbensalat im Glas

Bruschetta Tomate - Riesenchampignons

34 € pro Person / Ab 15 Personen

### Menü III J, H, I, G

Schweinefilet auf Champignonsoße - Hähnchenbrustfilet auf Früchtecurrysoße

Kartoffelgratin - Butterreis

Salatauswahl - Gemüseauswahl

32 € pro Person / Ab 10 Personen

## Beilagen

Speckkartoffelsalat nur ab 100 Personen

6 €

Unser Hausgemachtes Kartoffelgratin ab 20 Personen G

8 €

## Dessert A\_G

Obstsalat 9,90 €

Tirami su 9,90€

Mousse au chocolate 9,90€

Zitronencreme 8,50 €

Rote Grütze mit Vanillesoße 8 €

Mascapone-Erdbeercreme 9,90€

Amaretto - Zimtcreme 9,90 €

Welfenspeise mit Mandeln 8,90 €

Schwarzwälder-Kirschcreme 8,90 €

Grießpudding mit Schattenmorellen 8,90 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße 8,90 €

Orangencreme von frischen Orangen 9,90 €

Bayrisch Creme mit pürierten Erdbeeren 9 € oder Frische Erdbeeren

Catering

## Dessert

Crème Brûlée 9€

Schokoladensoufflé mit frischen Früchten 12€

Erdbeer- Mascapone Creme 9€

Mousse au chocolaté von dunkler Schokolade 9,90 €

### Unsere Empfehlung

Eispyramide mit frischem Obst und Fruchtsoße 10€

## Kaffee und Kuchen

Torten Außer Haus:

Käsesahne/Schwarzwalder/Baisertorte/

Buchweizen/Mocca/Frankfurter/Nußtorte je 54 €

Eierlikörkuchen 39 €

Preise wenn schon Essen geliefert wurde:

Tasse Kaffee/Tee mit Tassen 6,90 € als Buffet

## Catering

# VEGETARISCHES - VEGANES- Menü und Buffet

## Suppen

Folgende Suppen sind möglich - Auswahl immer nur eine!

Bärlauchcremesuppe

Tomatencremesuppe

Kürbiscremesuppe

Minestrone

9€

## Menü

### Hauptgänge

Vegane Hackbällchen in Tomatensugo- Basilikum und Salatteller	19€
veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Saltteller und Basmatireis	21€
Kürbiscurry Thai mit zarten Kichererbsen - Taglerine und Saltteller	22€
Chili sin carne - Reis und Saltteller	19€
Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und Cheddarkäse	20€

## Buffet

warm - vegan - vegetarisch

Mini Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und Cheddarkäse

Kürbiscurry "Thai" mit Kichererbsen und Cocosmilch, Reismischung - vegan

Chili sin Carne - vegan

Zuckererbsen in Limonen Chilibutter - vegetarisch

Süßkartoffelrösti

Falafelbällchen mit Tomatensugo

kalt

Freekeh Quinoa Mix Bowl, Bruschetta Tomate und Pesto Genovese, Antipasti gegrillt mit Paprika und Oliven, Couscoussalat mit Schafskäse und Tomaten, Tomate Mozzarellaspieße,

Spargelsalat Grün-Weiß

37€ pro Person / Ab 25 Personen

## Getränke auf Kommission

L,4,7,10,3,6,8

### Getränke auf Kommission

Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet in der hochwertigen Glasflasche

0,75 l 8,90€ - Orangensaft 1,0 l 8 €

St. Benediktiner Weizenbier alkoholfrei 0,5l Flasche 5€

Bardolino Doc Rotwein Italien und Pinot Blanc 0,75 l je 25€

Eine Flasche Sekt Hausmarke Geldermann 28€

Weingläser, Wassergläser, Sektgläser und Kühlschränke  
ohne Berechnung wenn Sie die Getränke bei uns bestellen

Coca Cola, Fanta, Sprite 1l 7,90€

König Pilsener Tresen mit Durchlaufkühler

König Pilsener ist erhältlich in 30 und 50 Literfässern

Stilvoll mit Originalgläsern, Bierdeckeln und Deckchen  
inklusive Kohlensäure und Endreinigung

Preis pro Liter 11€

#### Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,

4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,

9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

#### Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>,  
Hybridstämme<sup>7</sup>)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>,  
Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere