



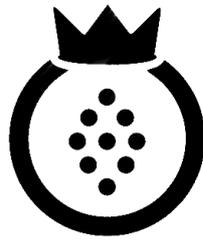
FAMIGLIA D'ATRI

DAL 1820. SETTE GENERAZIONI IN GASTRONOMIA

**WIR SIND EIN ORT FÜR FAMILIE UND FREUNDE,
HEIßEN JEDOCH AUCH NEUE GÄSTE HERZLICH WILLKOMMEN.**

**TAUCHEN SIE IN DIE ZAUBERHAFTE ATMOSPHÄRE UNSERES
EINZIGARTIGEN RESTAURANTS EIN UND GENIEßEN SIE EINE**

WUNDERVOLLE ZEIT BEI UNS.



KINDERSCHUTZ

MIT GROßER FREUDE UNTERSTÜTZT DAS IL MELOGRANO DAS "BÜNDNIS KINDERSCHUTZ ÖSTERREICH", DESSEN OBMANN ROBERTO D'ATRI SICH AKTIV FÜR MISSBRAUCHTE KINDER IN ÖSTERREICH EINSETZT. DER VEREIN BIETET UMFASSENDE HILFE VON PSYCHOLOGISCHER BETREUUNG BIS ZUR RECHTLICHEN UNTERSTÜTZUNG FÜR OPFER UND IHREN FAMILIEN. DAHER MÖCHTEN WIR HÖFLICH UM IHR EINVERSTÄNDNIS BITTEN, EINE SPENDE VON 1 € PRO TISCH FÜR DEN KINDERSCHUTZ EINZUBEHALTEN.

ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG WÜRDEN WIR AUßERORDENTLICH SCHÄTZEN. GERNE KÖNNEN SIE AUF UNSER SPENDENKONTO BEI DER ERSTE BANK AT63 2011 1844 6863 7900 ÜBERWEISEN. FÜR DETAILLIERTERE INFORMATIONEN STEHT IHNEN ROBERTO D'ATRI ZUR VERFÜGUNG. SIE FINDEN UNS UNTER:

WEBSITE: WWW.BÜNDNIS-KINDERSCHUTZ.AT

KONTAKT: OFFICE@BUENDNIS-KINDERSCHUTZ.AT

IHRE UNTERSTÜTZUNG BEWIRKT EINEN BEDEUTENDEN UNTERSCHIED.





ANTIPASTI

VORSPEISEN
STARTERS

CARPACCIO DI POLIPO

OKTOPUSCARPACCIO MIT KAROTTEN, SELLERIE UND KRÄUTERN.
OCTOPUS CARPACCIO WITH CARROTS, CELERY AND HERBS.

24 €

CARPACCIO DI MANZO

BIO-RINDERFILET CARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN.
ORGANIC BEEF FILLET CARPACCIO WITH ROCKET AND PARMESAN.

24 €

VITELLO TONNATO

VOM ROSA MILCHKALBSRÜCKEN HAUCHDÜNN GESCHNITTEN MIT SIZILIANISCHER
THUNFISCHCREME.

THINLY SLICED FROM THE PINK SADDLE OF MILK VEAL WITH SICILIAN TUNA CREAM.

24 €

BURRATA

(AB 2 PERSONEN)

HANDGEZOGENE BURRATA AUS ANDRIA, DEM GEBURTSORT DER UNVERFÄLSCHTEN, ECHTEN
BURRATA IN APULIEN, SERVIERT MIT CHERRYTOMATEN UND FRISCHEM BASILIKUM.

(FOR TWO)

HANDMADE BURRATA FROM ANDRIA, THE BIRTHPLACE OF THE ORIGINAL BURRATA IN APULIA.
SERVED WITH CHERRY TOMATOES AND FRESH BASIL.

24 €

PRO PERSON / PER PERSON

GEDECK 4.90 € INKL. HAUSGEMACHTES, KNUSPRIGES BAUERNBROT, CROSTINI,
SCHWARZE LECCINO-OLIVEN AUS DEM GARGANO, BIO-OLIVENÖL & 6 JAHRE ALTE BALSAMICO-CREME.

COVERAGE 4.90 € INCLUDING HOMEMADE CRISPY FARMHOUSE-BREAD, HANDMADE TARALLINI,
BLACK LECCINO-OLIVES FROM APULIA, ORGANIC OLIVE-OIL & 6 YEAR OLD BALSAMIC CREAM.

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
FOR QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.



CAVIALE

KAVIAR

CAVIAR

KATE & KON GOLD SELECTION KAVIAR

DIE BESONDERHEIT DES KAVIARS LIEGT IN DER SEHR HOHEN QUALITÄT DER KÖRNER. DIE GROßZÜGIGE DIMENSION DER PERLEN, ÄHNLICH WIE BEIM BELUGA KAVIAR, RUND UND FEST. AM GAUMEN BESTICHT DIESER KAVIAR DURCH EINE LEICHT PFLANZLICHE NOTE SOWIE DEN GESCHMACK VON JOD UND GETROCKNETEN FRÜCHTEN. ER BEGEISTERT FEINSCHMECKER UND ÜBERZEUGT AUCH KAVIAR-NEULINGE BEREITS BEIM ERSTEN LÖFFEL. WIRD MIT HAUSGEMACHTEN BLINIS, SAUERRAHM UND BÜFFELBUTTER AUF EIS SERVIERT.

THE SPECIAL FEATURE OF CAVIAR LIES IN THE VERY HIGH QUALITY OF THE GRAINS. THE GENEROUS DIMENSIONS OF THE PEARLS, SIMILAR TO BELUGA CAVIAR, ROUND AND FIRM. ON THE PALATE, THIS CAVIAR IMPRESSES WITH A SLIGHTLY VEGETAL NOTE AND THE TASTE OF IODINE AND DRIED FRUITS. IT DELIGHTS GOURMETS AND EVEN IMPRESSES CAVIAR NEWBIES WITH THE FIRST SPOONFUL.

SERVED WITH HOMEMADE BLINIS, SOUR CREAM AND BUFFALO BUTTER ON ICE.

30g:	115 €
50g:	170 €
125g:	350 €
250g:	700 €
500g:	1400 €

**KATE &
KON**

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
FOR QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.



PASTE
Kition
NUDELN
PASTA

TAGLIOLINI ANNA E PAPÀ

DIE LIEBLINGS-PASTA DER TOCHTER ANNA. EIN KLASSIKER AUF HÖCHSTEM NIVEAU MIT HAUSGEMACHTEN TAGLIOLINI, FRISCHEN CHERRYTOMATEN, SUGO, PARMIGIANO REGGIANO UND BASILIKUM.

THE FAVOURITE-PASTA OF DAUGHTER ANNA. A CLASSIC OF HIGHEST LEVEL WITH HOMEMADE TAGLIOLINI, FRESH CHERRY TOMATOES, SUGO AND PARMIGIANO REGGIANO.

19 €

● **LINGUINE SCAMPI**

**KITON-LINGUINE MIT AUSGELÖSTEN SCAMPI IN LEICHTEM TOMATENFOND.
KITON-LINGUINE WITH PEELED OFF SCAMPI IN A LIGHT TOMATO STOCK,**

38 €

● **SPAGHETTI CARBONARA**

KITON-SPAGHETTI NACH ORIGINAL CARBONARA REZEPT MIT EIDOTTER, PECORINO KÄSE UND KNUSPRIGEN SCHWEINE-BÄCKCHEN.

KITON-SPAGHETTI ACCORDING TO THE ORIGINAL CARBONARA RECIPE WITH EGG YOLKS, PECORINO CHEESE AND CRISPY PORK CHEEKS.

21 €

ORECCHIETTE BOLOGNESE

**HAUSGEMACHTE ORECCHIETTE MIT RIND- UND KALBFLEISCH
IM PECORINOKÄSELAIB SERVIERT.**

HOMEMADE ORECCHIETTE WITH BEEF & VEAL, SERVED IN A PECORINO CHEESE WHEEL.

28 €

**BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
FOR QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.**



PESCE

AUS DEM MEER
SEAFOOD

BRANZINO FILET

RIESEN-WILDFANG-WOLFSBARSCHFILET CA. 200 G.

GIANT WILD CAUGHT SEA-BASS FILET APPROX. 200 G.



GRIGLIATO

KNUSPRIG GEGRILLT.
CRISPY GRILLED.

ODER / OR

AL FORNO

IM OFEN GEBRATEN.
ROASTED IN THE OVEN.

ODER / OR

ALLA MEDITERRANEA

MIT CHERRYTOMATEN, OLIVEN, KAPERN, OREGANO.
WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES, CAPERS, OREGANO.

ODER / OR

ALLA SORRENTO

MIT BUTTER & ZITRONENCREME.
WITH BUTTER & LEMON CREAM.

47 €

GENIEßEN SIE UNSEREN BRANZINO IN HÖCHSTER WILDFANG-QUALITÄT. JEDER FISCH WIRD SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT, UM ABSOLUTE FRISCHE ZU GARANTIEREN UND EINE EINZIGARTIGE QUALITÄT ZU GEWÄHRLEISTEN.

ENJOY OUR BRANZINO OF THE HIGHEST WILD-CAUGHT QUALITY. EACH FISH IS CAREFULLY SELECTED TO ENSURE ABSOLUTE FRESHNESS AND TO GUARANTEE A UNIQUE LEVEL OF QUALITY.

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE.

PLEASE SELECT A SIDE DISH OF YOUR OWN CHOICE.

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
FOR QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.



PESCE

AUS DEM MEER
SEAFOOD

GAMBERONI

IM OFEN GEBRATENE, AUSGELÖSTE RIESEN-GARNELEN MIT ZITRONE AUS SORRENT.
AM TISCH GERÄUCHERT MIT OLIVENHOLZ.

ROASTED IN THE OVEN AND STRIPPED KING PRAWNS WITH LEMON FROM SORRENTO,
SMOKED AT THE TABLE WITH OLIVE WOOD.

39 €

BRANZINO AL SALE

FRISCHER WILDFANG-WOLFSBARSCH IM GANZEN, SERVIERT IN BRENNENDER BROT- &
SALZKRUSTE. DIESES HAUSEIGENE REZEPT IST DAS ÄLTESTE DER FAMILIE D'ATRI.
(AB 2 PERSONEN / AM TISCH ZUBEREITET)

WILD CAUGHT SEA-BASS AS A WHOLE, SERVED IN BURNING BREAD & SALT CRUST.
THIS RECIPE IS THE OLDEST OF THE D'ATRI FAMILY.
(FOR TWO / PREPARED AT THE TABLE)

105 €

(DER BRANZINO WIEGT CA. 1,3 KG.)
(THE WEIGHT OF THE FISH IS ABOUT 1,3 KG.)

ROMBO SELVATICO

FRISCHER WILDFANG-STEINBUTT IM GANZEN, GEGRILLT ODER IM OFEN GEBRATEN.
(AB 2 PERSONEN / AM TISCH ZUBEREITET)

WILD CAUGHT TURBOT AS A WHOLE, GRILLED OR OVEN-ROASTED.
(FOR TWO / PREPARED AT THE TABLE)

115 €

(DER STEINBUTT WIEGT CA. 1,3 KG.)
(THE WEIGHT OF THE FISH IS ABOUT 1,3 KG.)

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE.

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

PLEASE SELECT A SIDE DISH OF YOUR OWN CHOICE.

FOR QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.



CARNE

FLEISCH
MEAT

FEGATO ALLA VENEZIANA

MILCHKALBSLEBER (200G) IN BUTTER-CRÈME MIT SÜSSEN ZWIEBELN.

MILK VEAL LIVER IN BUTTER CREAM (200G) WITH SWEET ONIONS.

38,50 €

BISTECCA

USA PRIME RIB-EYE STEAK (300G) VOM LAVA-STEINGRILL.

USA PRIME RIB-EYE STEAK (300G) FROM THE LAVA STONE GRILL.

55 €

FILET

ZARTES US PRIME FILET (200 G) IN BAROLO CREME.

SOFT US PRIME FILLET (200 G) IN BAROLO-CREAM.

49 €

CHATEAUBRIAND IN CROSTA DI SALE

(AB 2 PERSONEN / AM TISCH ZUBEREITET)

BUTTERWEICHES CHATEAUBRIAND (TOSKANA),

SERVIERT IN UNSERER BRENNENDEN BROT- & SALZKRUSTE.

WARTEZEIT: MIND. 45 MINUTEN

(FROM TWO PERSONS / PREPARED AT THE TABLE)

SOFT CHATEAUBRIAND (TUSCANY).

BUTTERY AND TENDER, SERVED IN OUR BURNING BREAD- & SALT CRUST.

WAITING TIME AT LEAST 45 MINUTES

99 € / 500 G

WÄHLEN SIE DAZU IHRE GEWÜNSCHTE BEILAGE SOWIE DIE GARSTUFE.
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

PLEASE CHOOSE YOUR DESIRED SIDE DISH AND DONENESS.
FOR QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.



KOBE

KOBE BEEF

(PLEASE ASK OUR STAFF FOR INFORMATION ABOUT THE PRECIOUS KOBE MEAT)

**ALS BESTES UND AUCH EINES DER TEUERSTEN FLEISCHSORTEN DER WELT HAT
SICH DAS ORIGINAL JAPANISCHE KOBE BEEF ETABLIERT.**

BEIM GENUß EINES KOBE BEEF

TAUCHEN SIE IN DIE 5. GESCHMACKSDIMENSION „UMAMI“ EIN.

**EINE NEUE, SPANNENDE UND AUFREGENDE GESCHMACKSERFAHRUNG,
DIE SIE SICH NOCH NICHT EINMAL ERTRÄUMT HABEN.**

**DAS INTRAMUSKULÄRE FETT SCHMILZT BEREITS BEI 25 °C UND GIBT DEM KOBE
BEEF DAMIT EINE CREMIGE KONSISTENZ, DIE IN DIESER FORM BEI KEINEM
ANDEREN RINDFLEISCH ZU FINDEN IST. ES ZERGEHT SPRICHWÖRTLICH AUF DER
ZUNGE UND DIE GESCHMACKSNERVEN EXPLODIEREN FÖRMLICH.**

DIESE QUALITÄT DES KOBE BEEF WIRD IN ÖSTERREICH NUR BEI UNS SERVIERT.

**BMS #12 „FILET“
CA. 150 G/300 €**

**BMS #12 RIBEYE
CA. 250 G/300 €**

WARTEZEIT 30 MIN. – WIRD „RARE“ SERVIERT

**BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
FOR QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.**



CONTORNI

BEILAGEN
SIDE DISHES

VERDURE ALLA GRIGLIA

GEGRILLTES GEMÜSE.

GRILLED VEGETABLES.

6,50 €

PURÈ DI PATATE

ERDÄPFELPÜREE .

MASHED POTATOES.

6,50 €

PATATE FRITTE

DUKATENERDÄPFEL MIT HAUSGEMACHTEM KETCHUP.

SLICED POTATOES WITH HOMEMADE KETCHUP.

6,50 €

SPINACI

BLATT-SPINAT IN BUTTER-CREME.

LEAF SPINACH IN BUTTER CREAM.

6,50 €

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.



INSALATE

SALAT

SALAD

ALS BEILAGE SERVIERT

SERVED AS A SIDE DISH

INSALATA VERDE

GRÜNER SALAT

GREEN SALAD

6.90 €

RUCOLA E PARMIGIANO

RUCOLA MIT PARMESAN

ROCKET SALAD WITH PARMESAN-CHEESE

7.90 €

POMODORI E CIPOLLA

CHERRYTOMATEN MIT SÜßEN WILDZWIEBELN AUS TROPEA

CHERRY TOMATOES WITH SWEET WILD ONIONS FROM TROPEA

7,90 €

GERNE SERVIEREN WIR DIE SALATE GEGEN AUFPREIS ALS VORSPEISE.
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

WE ARE HAPPY TO SERVE THE SALADS AS A STARTER FOR AN ADDITIONAL CHARGE.
IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.



UNSER BIO-OLIVENÖL AUS APULIEN

(ASK OUR STAFF ABOUT PURCHASING OUR OWN FAMILY'S OLIVE OIL)

UNSER FAMILIEN-OLIVENÖL STAMMT AUS GAVIGLIANO, NAHE LESINA (FG) UND WIRD SEIT DREI GENERATIONEN PRODUZIERT. IN UNSEREM OLIVENHAIN AM GARGANO-GEBIRGE, RUND 10 KM VOM MEER ENTFERNT, GEDEIHEN VERSCHIEDENE OLIVENSORTEN WIE PERANZA, OLIAROLA DEL GARGANO, LECCINO UND ROTONDELLA. DIESE MISCHUNG ERGIBT EIN DELIKATES BIO-OLIVENÖL VON INTENSIVEM AROMA, PASSEND FÜR VERSCHIEDENSTE GERICHTE.

IM IL MELOGRANO FÜLLEN WIR IHR GEFÄß MIT DEM OLIVENÖL, FÜR 45 € PRO 1 LITER AB. ODER IN UNSEREN 1 LITER KANISTERN.

EXKLUSIV NUR BEI UNS ERHÄLTlich.

WIR SIND STOLZ AUF UNSER EINZIGARTIGES OLIVENÖL UND FREUEN UNS DARAUF, IHREN GAUMEN MIT DEM GESCHMACK APULIENS ZU VERWÖHNEN.

WEBSITE: WWW.DATRI-OLIO.AT

INSTAGRAM: #DATRI_OLIO

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.



DRESS CODE

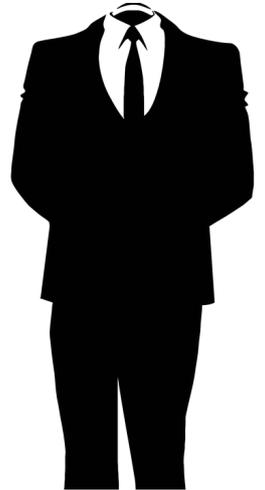
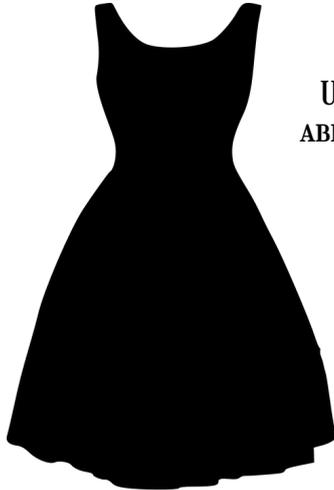
AB 18 UHR

UNSERE GESCHÄTZTEN GÄSTE WERDEN GEBETEN,
ABENDS IN ELEGANTER GARDEROBE ZU ERSCHEINEN.

WIR FREUEN UNS DAS DELUXE LABEL

K i t o n

ALS UNSEREN NEUEN PARTNER
BETRACHTEN ZU DÜRFEN.



IN ZUSAMMENARBEIT MIT FERRARI SIND UNSERE RESTAURANTTISCHE MIT ITALIENISCHEM KALBSLEDER BEZOGEN. DAS ELEGANTE "CIOCCOLATO"-LEDER, AKTUELL IN AUSGEWÄHLTEN FERRARI-FAHRZEUGEN VERWENDET, VERLEIHT UNSEREN TISCHEN EINE EXKLUSIVE NOTE. BEI INTERESSE AM KAUF EINES FERRARI KÖNNEN SIE DIESEN EBENFALLS BEI UNS ERWERBEN, DA KAUFVERTRÄGE VORLIEGEN.



Ferrari

WIR BITEN UM RÜCKSICHT AUF UNSERE RUHIGE ATMOSPHÄRE UND ANDERE GÄSTE, INDEM SIE LEISE SPRECHEN. BITTE SCHALTEN SIE IHRE MOBILTELEFONE AUF LAUTLOS ODER FLUGMODUS, UM DIE ENTSPANNTE STIMMUNG ZU BEWAHREN. VIELEN DANK IM VORAUSS FÜR IHRE UNTERSTÜTZUNG UND IHR VERSTÄNDNIS. GENIEßEN SIE IHREN AUFENTHALT!
IHR TEAM VOM IL MELOGRANO

BETRIEBSURLAUB IMMER IN DER ERSTEN JÄNNER-WOCHE UND IM AUGUST.



10% SERVICECHARGE INCLUDED



ALLERGENE

ALLERGENS

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE
AN UNSER SERVICEPERSONAL.

FOR QUESTIONS ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.



Gluten

Nicht verabreichen:

Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern

Oft zu finden in: Mehl, Bröseln, Gebäck, Brot, Teigwaren, Kuchen, Backerbsen, Desserts



Krebstiere

Nicht verabreichen:

Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren

Oft zu finden in: Würzpasten, Feinkostsalaten, asiatischen Zubereitungen, Sashimi, Surimi, Bouillabaisse, Paella



Eier

Nicht verabreichen:

Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein, E 322 – Lecithin auf Eibasis,

E 1105 – Lysozym auf Eibasis
Oft zu finden in: Eierteigwaren, Mayonnaisen, Kuchen, Torten, Palatschinken, Panaden, Desserts



Fisch

Nicht verabreichen:

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce

Oft zu finden in: Saucen, Würzpasten, Fonds, Brotaufstrichen, Suppen, Surimi, Pasteten, Sardellenwurst, Vitello tonnato



Erdnüsse

Nicht verabreichen:

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör

Oft zu finden in: Cerealien und Müsli, Kuchen, Schokoladen, Brotaufstrichen, aromatisiertem Kaffee, Feinkostsalaten, Marinaden



Soja

Nicht verabreichen:

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, E 322 – Soja-Lecithin (Soja), Tofu

Oft zu finden in: Desserts, Schokocremen, Drinks, Diätprodukten, Kaffeeweißer, Müsli, Aufstrichen, Brotwaren, Gebäck, Kuchen, Margarine, Eis, Feinkostsalaten, Mayonnaisen, Dressings, Saucen



Milch

Nicht verabreichen:

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)

Oft zu finden in: Saucen, Aufläufen, Grätins, Brot, Gebäck, Dressings, Schokoladen, Würsten, Suppen



Schalenfrüchte

Nicht verabreichen:

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse

Oft zu finden in: Müsli, Cerealien, Kuchen, Likör, Pasteten, Pestos, Schokoladen, Marzipan



Sellerie

Nicht verabreichen:

Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver

Oft zu finden in: Wurst, Fleischzubereitungen, Suppen, Eintöpfen, Suppengewürzen, Fertiggerichten, Bouillons, eingelegtem Gemüse



Senf

Nicht verabreichen:

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen
Oft zu finden in: Fleischerzeugnissen, Ketchup, Mayonnaise, Sauergemüse, Einlegegemüse



Sesam

Nicht verabreichen:

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz

Oft zu finden in: Brot, Gebäck, Müsli, Hummus, Marinaden, Feinkostsalaten, Falafel, vegetarischen Gerichten



Schwefeldioxid & Sulfite

Nicht verabreichen: E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227,

E 228, mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein

Oft zu finden in: Saucen, Suppen, Feinkostsalaten, Fruchtsäften, Chips und anderen trockenen Kartoffelprodukten, Sauerkraut



Lupine

Nicht verabreichen:

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)

Oft zu finden in: Pizza, Kuchen, Brot, Gebäck, Snacks, fettreduzierten Fleischerzeugnissen, glutenfreien Produkten, Fleischersatz, Flüssigwürze



Weichtiere

Nicht verabreichen:

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares

Oft zu finden in: asiatischen Würzpasten, Paella, Suppen, Feinkostsalaten, Saucen, Marinaden

Allergene-Rezeptblatt
hier downloaden:

