

Zander – Bachsaiblings Terrine im Spinatmantel  
Schnittlauch – Zitronendip  
gedünstete Riesengarnelen  
Lollo Rosso und Friseésalat mit Orangenvinaigrette

★

Gebratene Maishähnchen Roulade  
Geflügelsoße  
gegrillter grüner Spargel  
glasierte Möhren und Kohlrabi  
Salbeinocken

★

Zartbitter – Himbeerhalbgefrorenes  
Aprikosensoße

**Abschlussprüfung am 29. August 2018**  
**Tizian Blumenthal**

**Allergenkennzeichnung:**

Nummer	Allergene
1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
8	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11	Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse
12	Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als zehn mg
13	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

**Im Menü sind folgende Allergene enthalten:**

Menükomponenten	Allergennummer
Vorspeise	1, 2, 4, 7, 10
Hauptgang	3, 7, 9, 12
Dessert	1, 3, 7