

Daykitchen Allergenliste

Dressings:

Miso: siehe Catering
Tahini: siehe Catering
Mustard: siehe Catering
Rosemary: Cashew
Cheese: Cashew, Soja
Caesar: Cashew, Soja, Senf

Dips:

Pesto: siehe Catering
Hummus: siehe Catering
Paprika: siehe Catering

Breakfast:

Joghurt: Cashew
Overnight: Hafer
Scrambled Egg: Soja
Notella: Haselnuss, (Kokos)
Peanutbutter: Erdnuss
Butter: Hafer, (Kokos)

Lunch:

Pasta Bolo: Gluten (Pasta)
Italian Dream: Siehe Pesto, Gluten (Pasta)
Chicken: Erbse
Red Cabbage Salad: Soja, Sesam

Bread:

Bagel: Weizen, Kerne je nach Sorte
Flatbread: Weizen
Sourdough: Weizen, Roggen
Croissant: Weizen oder Dinkel
Brötchen: Weizen

Sweets:

Waffle: Gluten (Dinkel), Hafer
Whipped-Cream: Lupine
Bananabread: siehe Catering
Brownie: siehe Catering
Rawcake: siehe Catering

Catering Allergenliste

Sweets:

Raw Cake Choc: Mandel, Cashew, (Kokos)
Raw Cake Berry: Mandel, Cashew, (Kokos)
Müsliriegel: Hafer, (Kokos)
Blizz-Ball: Mandel, (Kokos)
Brownie: (Kokos), Soja, Dinkelmehl
Bananabread: (Kokos), Hafer, Dinkel
Mousse + Sahne: Cashew, Hafer, (Kichererbse), Lupine(Sahne)
Apple Crumble: Dinkel, Lupine (Sahne)

Fit und yummy:

Sweet-Potatoe und Kürbis Suppe: (Kokos)
Klassische Kartoffelsuppe: Lupine (Sahne)
Bread-> from Backhaus: Gluten (Weizen und Roggen), Hafer

Healthy Lunch:

Bruschetta: Weizengluten, Cashew (Burrata, Pesto), Farbstoff (Balsamico-Creme)
Lasagne: Gluten (Weizen/Nudel), Hafer (Bechamel), Cashew (Parmesan), Farbstoff (Balsamico Creme)
Dessert (s.o.)

Sauces+Dips:

Hummus: Lupine (Rote Linsen), Sesam (Tahini)
Olive: Oliven (geschwärzt)
Kräuterdip: Mandel (Frischkäse)
Paprika-Creme: Lupine (Sahne)
Curry Dattel: Cashew
Pesto: Cashew, Pinienkerne
Miso: Soja (Tamari)
Tahini: Sesam (Tahini-Paste)
Mustard-Dressing: Senf, Lupine (Sahne)

BBQ:

Pasta Salat: Gluten (Weizen/Pasta), Cashew (Pesto), Oliven (geschwärzt), (Kokos) (Greek White), Farbstoff (Balsamico-Creme), Soja (Zwiebel)
Bulgur Salat: Gluten (Weizen), Mandel
Smashed Gurkensalat: Sesam (Öl und Samen), Soja (Tamari)