



**Internationales
Restaurant**

Zur Soester Börde

Speisen und Getränke

Aperitif

- | | | |
|-----|---|--------|
| 01. | Aperol Spritz ^{1,2,12} | 7,50 € |
| 04. | Campari ¹
mit Orangensaft | 6,50 € |
| 05. | Glas Sekt ⁰
medium, creme, secco | 5,50 € |
| 06. | Glas Martini Bianco ⁰ | 5,50 € |



Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 15. | Frische Champignonköpfe ^G
geröstet, in Sahne geschwenkt, verfeinert mit
Knoblauch-Hollandaise-Sauce, dazu Toast | 11,00 € |
| 16. | Weinbergschnecken „Nach Art des Hauses“ ^R
in einer pikanten Knoblauchsahnesauce, verfeinert mit
Kräutern und Weißwein-Hollandaise-Sauce, dazu Toast | 12,50 € |
| 17. | Gebackener Camembert ^{A,C,G}
auf Toast, mit Preiselbeeren und Ananas | 11,90 € |
| 19. | Frische Champignons ^{B,G}
gefüllt mit Krabben, in Weißweinsauce, überbacken mit
Käse, dazu Toast | 16,90 € |
| 20. | Gambas Al Ajillo ^B
mit Knoblauch und Kräutern abgeschmeckt, dazu Toast | 16,50 € |



Zur Hoester Wörde

Suppen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 24. | Tomatencremesuppe ^G
mit Sahnehäubchen | 6,50 € |
| 25. | Hühnersuppe ^C
mit Einlage | 6,50 € |
| 26. | Ungarische Gulaschsuppe | 7,50 € |
| 28. | Zwiebelsuppe „Französische Art“ ^{A,G} | 7,90 € |



Für den kleinen Hunger

- | | | |
|-----|---|---------|
| 30. | Damen-Toast ^{2,A,G}
Schweinefilet mit Ananas, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse, dazu Salat | 18,50 € |
| 31. | Herren-Toast ^{2,A,G}
Rumpsteak mit frischen, gerösteten Champignons in Sauce Hollandaise, dazu Salat | 19,90 € |

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Goester Mühle

Salat Variationen

- 70. Salat „Torrero“^G** **21,90 €**
verschiedene Salate der Saison mit French Dressing und Steakstreifen
- 72. Salat „Italia“^G** **19,50 €**
verschiedene Salate der Saison mit Joghurt Dressing und gerösteten Putenstreifen
- 73. Salat „Venezia“^{B,D}** **21,50 €**
verschiedene Salate der Saison mit Italian Dressing und gegrillten Garnelen



Schnitzel-Parade vom Schwein

- 58. Schnitzel „Wiener Art“^{A,C}** **17,50 €**
paniert, mit Pommes Frites und Salat
- 59. Jägerschnitzel^{A,C,G}** **18,90 €**
paniert, mit Jägersauce, Pommes Frites und Salat
- 60. Zigeunerschnitzel^{1,2,A,C}** **18,90 €**
paniert, mit Zigeunersauce, Pommes Frites und Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Goester Mühle

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 61. | Champignonschnitzel ^{A,C,G} | 19,50 € |
| | paniert, mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat | |
| 62. | Pfefferrahmschnitzel ^{A,C,G} | 18,90 € |
| | paniert, mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat | |
| 64. | Zwiebelschnitzel ^{A,C} | 19,50 € |
| | paniert, mit Pommes Frites, Röstzwiebeln, Sauce Hollandaise und Salat | |
| 65. | Bauernschnitzel ^{2,A,C,G} | 22,90 € |
| | paniert, mit frischen, gerösteten Champignons, Röstzwiebeln, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse, dazu Speck, Bratkartoffeln und Salat | |



- | | | |
|------------|---|----------------|
| 66. | Münsterland-Schnitzel ^{1,15,A,C,G} | 21,50 € |
| | paniert, gefüllt mit Rahmkäse und Kochschinken, gerollt und frittiert, übergossen mit Tartarsauce, dazu Pommes Frites und Salat | |
| 67. | Ljubljana-Schnitzel ^{1,15,A,C,G} | 22,50 € |
| | paniert, gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat | |

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Goester Wörbe

Geflügelgerichte

- 74. Putenschnitzel „Börde Art“^{A,C,G}** **21,50 €**
paniert, mit frischen, gerösteten Champignons und Zwiebeln, verfeinert mit Rahm, dazu Rösti und Salat
- 75. Putenschnitzel „Wiener Art“^{A,C}** **19,90 €**
paniert, mit Kaisergemüse, Pommes Frites und Salat
- 76. Putensteak „Hawaii“^{2,G}** **22,90 €**
mit Früchten und Sauce Hollandaise, dazu Butterreis und Salat



- 78. Hähnchenbrustfilet „India“^{2,A,C,G}** **21,90 €**
mit Curry-Fruchtsauce, dazu Kroketten, Butterreis und Salat
- 79. Hähnchenbrustfilet „Elsass“^G** **21,90 €**
mit Champignonrahmsauce, Kaisergemüse, dazu Pommes Frites und Salat
- 80. Hähnchenbrustfilet-Spieße^{2,4}** **19,90 €**
mit aromatischem Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat
- 81. Putengeschnetzeltes „Züricher Art“^{A,G}** **24,90 €**
in Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Hoexter Börde

Schweinemedallions

- 95. Schweinemedallions „Jäger Art“** ^{15,A,G} **24,90 €**
mit Jägersauce, Bratkartoffeln und Salat
- 96. Schweinemedallions „Holland“** ^{2,A,C,G} **25,90 €**
mit frischen Champignons in Sauce Hollandaise,
verfeinert mit Estragon und Weißwein, dazu
Kroketten, Kaisergemüse und Salat



- 97. Schweinemedallions „Madagaskar“** ^{1,A,C,G} **24,90 €**
mit Sauce béarnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer,
dazu Kaisergemüse, Kroketten und Salat
- 99. Schweinemedallions „Florida“** ^{2,G} **25,50 €**
mit Sauce Hollandaise und Pfirsichen, dazu Rösti und
Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Goester Mühle

Hausspezialitäten

- 35. Cevpacici ^{2,4}** **17,50 €**
Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat
- 36. Raznici ^{2,4}** **18,90 €**
2 Spieße vom Schweinenacken, garniert mit Zwiebeln, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat
- 37. Halb und Halb ^{2,4}** **18,50 €**
1 Spieß vom Schweinenacken, 4 Cevapcici, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat



- 38. Gefülltes Hacksteak „Hirten Art“ ^{1,2,4,G}** **19,90 €**
gefüllt mit Käse, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat
- 39. Grillteller ^{2,4,15}** **21,90 €**
2 Cevapcici, Schweinekotelett, Rinderleber, Hacksteak und Speck, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat
- 40. Argentinische Rindermedaillons (250gr) ^{15,A,G}** **29,90 €**
mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 41. Argentinischer Mix-Grill (350gr) ^G** **31,90 €**
Rinderfilet, Rumpsteak, Rinderhüftsteak, mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Goester Wörde

42. Potpourri-Teller ^{2,4,A,C,G} 23,90 €

kleines Rinderhüftsteak, Hacksteak, paniertes Schweineschnitzel, Kotelett, 2 Cevapcici, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

43. Börde-Spieß (300gr) ^{2,4,G} 26,90 €

1 Rumpsteak, 1 Rinderhüftsteak, 1 Schweinefilet, mit Champignonrahmsauce, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

44. Piraten-Spieß ^{2,4,15,G} 22,50 €

Schweinekotelett, Rinderhüftsteak, Schweinenacken und Speck, dazu Pfefferrahmsauce, Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat



48. Holzfällersteak ^{2,15,G} 19,90 €

aus dem Schweinenacken, mit Röstzwiebeln, drapiert mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln und Salat

50. Lustiger Bosniak ^{2,4,15,G,M} 29,50 €

Rumpsteak gefüllt mit Kochschinken und Käse, mit Kräuterbutter, dazu Kaisergemüse, Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

53. Börde-Teller ^{15,A,C,G} 21,50 €

Schweinekotelett, paniertes Schweineschnitzel und Hacksteak, mit gerösteten Zwiebeln, drapiert mit Sauce Hollandaise dazu Bratkartoffeln und Salat

54. Räuber-Spieß (300gr) ^{2,4,G} 26,90€

Rumpsteak, Rinderhüftsteak, Schweinefilet, mit gerösteten Zwiebeln, drapiert mit Sauce Hollandaise, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Goester Börde

Südamerikanische Steaks vom Grill

Unsere Steaks stammen von Black Angus Rindern,
welche auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

englisch: blutig

medium: rosa

well done: durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **medium: rosa** serviert.



Bife de Cuadrill

argentinisches Hüftsteak, fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten

101. ca. 200g 24,50 €

102. ca. 300g 29,50 €

Bife de Chorizo

argentinisches Rumpsteak, ein herzhaftes Stück aus dem Rinderrücken,
mit schmalem Fettrand

103. ca. 200g 26,50 €

104. ca. 300g 34,50 €

Bife de Lomo

argentinisches Filetsteak, ein zartes Stück vom Rind

105. ca. 200g 32,50 €

106. ca. 300g 39,90 €



Zur Hoester Wörde

Beilagenempfehlungen zu Steaks

110. Papa-Asada ^G	6,50 €
gebackene Folienkartoffel mit Kräuterquark	
111. Bratkartoffeln ¹⁵	6,00 €
mit Speck und Zwiebeln	
112. Pommes Frites	4,90 €
113. Kroketten ^{A,C}	4,90 €
114. Geröstete Champignons	8,50 €
115. Butterreis ^G	4,90 €
116. paniierter Blumenkohl ^{2,A,C,G}	6,50 €
mit Sauce Hollandaise	
117. Djuwetschreis ^{2,4}	4,90 €
118. Rösti	4,90 €
119. Grüne Bohnen ^{15,G}	6,50 €
in Butter mit Speck	
120. Kaisergemüse ^G	4,90 €
mit Sauce Hollandaise	
121. Geröstete Zwiebeln	5,50 €
122. Sauce Hollandaise ^G	4,50 €
123. Sauce béarnaise ^G	4,50 €
124. Jägersauce ^G	4,50 €
125. Pfefferrahmsauce ^G	4,50 €
126. Brokkoli ^G	6,50 €
mit Sauce Hollandaise	
127. Champignonrahmsauce ^G	4,50 €
128. Zigeunersauce ^{2,4}	4,50 €
129. Knoblauch in Öl eingelegt	3,90 €
130. Ajvar ^{2,4}	4,00 €
131. Kräuterquark ^G	4,00 €
132. Tartar- Sauce ^G	4,00 €
hausgemachte Remoulade	
133. Salat vom Buffet	5,00 €



Zur Hoester Wörde

Fischspezialitäten

134. Zanderfilet ^{15,D,G}

26,50 €

auf Blattspinat mit Sahne, Knoblauch und Butter,
garniert mit Zitrone, dazu Petersilienkartoffeln und
Salat

137. Lachsfilet ^{15,B,D,G}

28,90 €

auf Blattspinat mit Sahne, Knoblauch und Butter, mit
Nantua-Sauce, verfeinert mit Krabben, Dill und
Weißwein, dazu Petersilienkartoffeln und Salat



Aus Pfanne und Topf

141. Pfeffer-Topf ^{2,4,G}

26,50 €

2 Schweinefilets und Rindermedaillons, mit pikanter
Pfefferrahmsauce, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites
und Salat

142. Spezial-Topf ^{2,4,A,C,G}

27,90 €

1 Rindermedaillon, 2 Schweinemedallions, mit
Champignonköpfen in Sauce Hollandaise, dazu
Kaisergemüse, Kroketten, Djuwetschreis und Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Goester Mühle

144. Knoblauch-Topf ^G

25,50 €

Schweinefiletspitzen mit Champignons, in Knoblauchrahmsauce, verfeinert mit Weißwein, dazu Butterreis und Salat

146. Börde-Topf ^{A,C,G}

27,50 €

gedünstete Rinderfiletspitzen mit Zwiebeln, Gurken und Champignons, in einer pikanten Rotwein-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat



Steakgerichte

150. Rumpsteak (220gr) ^G

29,50 €

mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salat

151. Rumpsteak „Champignon“ (220gr) ^G

32,50 €

mit gerösteten Champignons, dazu Kaisergemüse, Pommes Frites und Salat

152. Rumpsteak „Zwiebel“ (220gr) ^G

32,50 €

mit Röstzwiebeln, drapiert mit Sauce Hollandaise, dazu Kaisergemüse, Pommes Frites und Salat

153. Rumpsteak „Madagaskar“ (220gr) ^G

31,50 €

mit grünem Pfeffer in Sauce béarnaise, dazu Kaisergemüse, Kroketten und Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Hoester Börde

154. Rumpsteak „Knoblauch“ (220gr) ^G **31,50€**
mit frischer Knoblauchsauce, dazu Kaisergemüse,
Pommes Frites und Salat

155. Surf and Turf (220gr) ^{B,D,G} **34,50 €**
Rumpsteak und 2 Black Tiger Garnelen, mit
Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark
und Salat



156. Pfeffersteak ^G **37,50 €**
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, dazu Kaisergemüse,
Pommes Frites und Salat

157. Filetsteak „Churrasco“ (250gr) ^{15,G} **39,50 €**
Rinderfilet mit Churrasco-Cognac-Sauce, verfeinert
mit grünen Pfefferkörnern, dazu Bratkartoffeln und
Salat

Vegetarische Gerichte

158. Bunter Gartengemüse-Teller ^{A,C,G} **17,90 €**
Kaisergemüse und paniierter Blumenkohl, angerichtet
mit Salzkartoffeln, Rösti und Kroketten, dazu
Butterreis und Sauce Hollandaise

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Hoester Wörde

Platten für 2 oder mehr Personen

- 160. Diplomaten-Platte (für 2)** ^{1,2,4,15,A,C,G} **60,00 €**
Schweinefilets, Rinderhüftsteaks, Schnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse, mit Kräuterbutter, dazu Kaisergemüse, Djuwetschreis, geröstete Champignons, Kroketten, Pommes Frites und Salat
- 161. Überraschungsplatte (für 2)** ^{1,2,4,15,A,C,G,M} **66,00 €**
Rumpsteaks gefüllt mit Kochschinken und Käse, Rinderhüftsteaks, Schweinefilets, Schnitzel, mit Kräuterbutter, dazu geröstete Champignons, Kaisergemüse, Djuwetschreis, Kroketten, Pommes Frites und Salat
- 162. Gourmand-Platte „Dalmatien“ (für 2)** ^{1,2,4,A,C,G} **56,00 €**
Schweinekoteletts, Raznjici, Cevapcici, Hacksteaks, Schnitzel, dazu Kaisergemüse, Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat
- 164. Steak-Platte „Soester Börde“ (für 2)** ^{1,2,4,A,C,G} **70,00 €**
Rinderhüftsteaks, Rinderfilets, Roastbeef mit frischen Champignons, paniertem Obst, dazu Kaisergemüse, Djuwetschreis, Kräuterbutter, Kroketten, Pommes Frites und Salat

Für unsere kleinen Gäste

- 170. Chicken Nuggets** ^{A,C} **12,90 €**
mit Pommes Frites
- 171. Schnitzel „Biene Maja“** ^{A,C} **11,90 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
- 172. Fischstäbchen** ^{A,C,D} **11,90 €**
mit Pommes Frites
- 174. Kinder Cevapcici** **11,90 €**
mit Pommes Frites
- 175. Putenschnitzel „Mia“** ^{A,C} **12,90 €**
paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites



Zur Soester Börde

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹¹		3,50 €
Latte Macchiato ^{11,G}		4,50 €
Espresso Macchiato ^{11,G}		3,90 €
Cappuccino ^{11,G}		3,90 €
Milchkaffee ^{11,G}		4,50 €
Espresso ¹¹		3,50 €
Glas Tee ¹¹		3,90 €
Glühwein		4,90 €
Heißer Julischka	4 cl	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,20 €
Fanta	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,20 €
Sprite	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,20 €
Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
	0,7 l	7,50 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Traubensaft	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €



Zur Rooster Wörde

Biere

Veltins	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Grevensteiner Landbier	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Krefelder	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Alster	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Vita Malz	0,33 l	3,70 €
Alkoholfreies Pilz	0,33 l	3,70 €
Weizenbier	0,5 l	5,00 €

Spirituosen

Korn	0,2 cl	3,00 €
Wodka	0,2 cl	3,90 €
Jägermeister	0,2 cl	3,90 €
Underberg	0,2 cl	3,90 €
Kümmerling	0,2 cl	3,90 €
Fernet Branca	0,2 cl	4,50 €
Slivovitz	0,2 cl	3,00 €
Kruskovac	0,2 cl	3,00 €
Julischka	0,2 cl	3,00 €
Ramazotti	0,2 cl	3,90 €
Malteser	0,2 cl	3,90 €
Linie	0,2 cl	4,50 €
Ouzo	0,2 cl	3,90 €
Sambuca	0,2 cl	3,90 €
Whisky Jack Daniel's	0,2 cl	5,50 €
Williamsbirne Birkenhof	0,2 cl	5,50 €



Zur Hoexter Mühle

Weißweine

Chardonnay Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Grauburgunder Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Riesling Qualitätswein, feinherb 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Silvaner Qualitätswein, lieblich 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Weinschorle	0,2 l	6,50 €

Rotweine

Dornfelder Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Simsalabim Qualitätswein, trocken 13,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Merlot IGT trocken Venetien Italien 12%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Spätburgunder Qualitätswein, lieblich 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €

Roséweine

Merlot Rosé Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Portugieser Rosé Qualitätswein, lieblich 10,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €



Zur Hoester Mühle

Unsere Weinempfehlung

Johannisberger Riesling Kabinett trocken 10,5% **0,75 l 28,00 €**

Fruchtiger und lebendiger Rheingau-Riesling mit angenehmer Säure und markanter Mineralität. Am Gaumen Aromen von frischem Apfel bis hin zu weißem Pfirsich und Quitten.

Grauburgunder Qualitätswein feinherb 11% **0,75 l 28,00 €**

Eine angenehme Nase von Limettenschale, Pinienkernen und exotischen Komponenten, wie frische Passionsfrucht, etwas Ananas und reife Mango. Weiterhin auch einheimische Früchte wie grüner, knackiger Apfel und etwas Quitte. Abgerundet wird der Wein natürlich mit einem perfekt ausbalancierten Süße-Säure-Spiel.

Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken 12% **0,75 l 28,00 €**

Eine, inzwischen, internationale Sorte kehrt wieder nach Deutschland zurück. Früher war diese Edelrebe bei uns unter dem Namen Muskatsilvaner bekannt. Dieser Sauvignon Blanc duftet nach Stachelbeeren und grünem, frischem Gras. Ein rassig - erfrischender Wein mit einer wunderbar reifen Säure und klarer Stachelbeer-Grapefruit-Frucht. Er hinterlässt ein vollmundiges, prickelndes Gefühl im Mund.

Dornfelder Qualitätswein halbtrocken 11,5% **0,75 l 28,00 €**

Vollmundiger Dornfelder, der seine Aromen von roten Wald- und Beerenfrüchten perfekt zur Geltung bringt. Sehr schön eingebundene Restsüße, welche die Frucht dieses Weines sehr gut betont. Ein Rotwein zu Hartkäse, Schimmelkäse, sowie zu Wild - Geflügel und dunklem Fleisch. Teilweise im Holzfass gereift.

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc 13,5% **0,75 l 28,00 €**

Im Bukett Aromen von Himbeere und Heidelbeere, aber auch würzige Noten von rotem Pfeffer, sowie dezente Holz- und Tabaknoten. Im Geschmack zeigt er sich harmonisch ausgewogen zwischen Frucht und weichen Tanninen. Dadurch hat der Wein eine gute Struktur und einen langen Nachhall.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) geschwefelt 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Phosphat 6) mit Süßungsmittel 7) geschwärzt 8) mit Milcheiweiß 9) Geschmacksverstärker 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) gewachst 14) mit Nitrat 15) Steinobst könnten Reststeine enthalten 16) Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten 17) Pfanne ist heiß

Allergenkennzeichnung:

A) glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch (einschließlich Laktose) H) Nüsse bzw. Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid und Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere



Zur Hoesler Mühle

