Alexandra Truppe MBA

Gastronomieberatung
Hotelberatung

Frühstückskarte
mit Allergenkennzeichnung

First Class Counselling

Alexandra Truppe, MBA, CMC
Gastronomie I Hotelberatung
Feldgasse 2-4/10, 1230 Wien
Tel +43/664/9641345, Fax +43/77/664/9641345
office@alexandra-truppe.at; www.alexandra-truppe.at

Wunderschönen Guten Morgen!

Regionalität und Saisonalität sind uns auch beim Frühstück wichtig. Wir haben unsere Produkte daher sorgfältig ausgewählt und pflegen sehr gute Kontakte zu unseren Lieferanten.

Diese Karte gibt Ihnen einen Überblick zum Frühstücksbuffet. Sie finden neben den Produkten teilweise Buchstaben. Die Legende am Ende jeder Seite zeigt Ihnen, welche Zutat sich hinter diesen verbirgt. Mit diesem Buchstabensalat können Sie - sofern es für Sie von Bedeutung ist - allergene Zutaten am Frühstücksbuffet erkennen.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Es können dennoch Spuren anderer Stoffe enthalten sein.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Start in den neuen Tag!

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE

Eine ausführlichere Beschreibung der Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Kaffee - Tee und Schokolade

Kleiner Schwarzer		€ 2,60
Kleiner Brauner	G	€ 2,70
Großer Schwarzer /		€ 4,20
Großer Brauner	G	€ 4,30
Wiener Melange	G	€ 3,80
Cappuccino	G	€ 4,10
Verlängerter Schwarzer		€ 3,80
Verlängerter Brauner	G	€ 3,90
Caffé Latte / Kaffee verkehrt	G	€ 4,30
Franziskaner	G	€ 4,10
Melange mit Schlagobers	G	€ 4,10
Einspänner	G	€ 4,60
Großer Mokka mit Schlagobers		

Alle Kaffeespezialitäten sind auf Wunsch auch **KOFFEINFREI** erhältlich

Heiße Schokolade mit Schlagobers	G, kann Spuren von F enthalten	€ 4,50
Heiße Schokolade ohne Schlagobers	G, kann Spuren von F enthalten	€ 3,90
Wiener Schokolade mit Rum und Schlagobers	G, kann Spuren von F enthalten	€ 5,80
Schwarzer Tee		€ 3,90
Grüner Tee		€ 3,90
Früchtetee		€ 3,90
Kräutertee		€ 3,90

Alle Teespezialitäten stammen aus dem Hause Demmer und werden in
der traditionellen Teekanne serviert.

Unsere Kaffeekekse enthalten A, F

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE

Eine ausführlichere Beschreibung der Allergene
finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Frühstücksbuffet

Zum wach werden: Getränke zum Frühstück

Orangensaft

Grapefruitsaft

Multivitaminsaft

Apfelsaft

Tomatensaft

Wasser

Mineralwasser

Eine gute Grundlage: Frisches Gebäck

Handsemmel

A, G,

kann Spuren von C, H, N, E, F enthalten

Laugenstangerl ohne

A,

Bestreuung

kann Spuren von G enthalten

Mohnflesserl

A,

kann Spuren von C, G, E, N, H, F enthalten

Kornspitz

A, F,

kann Spuren von G, E, H, N enthalten

Kürbiskernweckerl

A

Kann Spuren von C, G, E, H, N, F enthalten

Sonnenblumenweckerl

A

Kann Spuren von C, G, N, H enthalten

Weizenmischbrot

A

Kann Spuren von C, G, E, N, H, F enthalten

Roggenbrot

A

Kann Spuren von C, G, E, N, H, F enthalten

Kutscherbaguette

A

Kann Spuren von C, G, E, N, H, F enthalten

Dinkelvollkornbrot

A

Kann Spuren von P, G, E, N, H, F enthalten

Toastbrot

A, G

Kann Spuren von C, N, F enthalten

Paragrafenkipferl

C, A, G, F

Kann Spuren von E, H, N enthalten

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE

Eine ausführlichere Beschreibung der Allergene
finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Für den süßen Morgen: Marmelade - Honig - Nutella

Staud's Marillenmarmelade

Staud's Erdbeermarmelade

Honig

Nutella

F, H, G

Kann Spuren von E enthalten

Kernige Power: Müsli, Cornflakes & co

Cornflakes

A

Smacks

A

Crunchy Nut

A, E, H

Frosties

A

Kann Spuren von E enthalten

Choco Krispies

A

Special K Knusper Müsli Rosine / Roter Apfel

A, G, F

Special K Knusper Müsli Cranberries / Kürbiskerne / Mandeln

A, G, F, E, H

getrocknete Marillen

O

getrocknete Pflaumen

O

Rosinen

O

Leinsamen

Kann Spuren von A enthalten

Sonnenblumenkerne

Weizenkleie

A

Kann Spuren von F, P, enthalten

*A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH*

*E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE*

*L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE*

*P - LUPINEN
R - WEICHTIERE*

*Eine ausführlichere Beschreibung der Allergene
finden Sie auf der letzten Seite der Karte.*

Die Milch macht's: Molkereiprodukte die nicht fehlen können

Naturjoghurt	G
Heidelbeerjoghurt	G, enthält Phenylalaninquelle
Milch	G
Sahne	G
Oberskren	G Kann Spuren von C, O enthalten
Butter	G
Topfen	G
Frischkäse natur	G

Feines aus der Feinkost: Wurst und Käse und Fisch Schinken

Salami	A, C, G, L, M Kann Spuren von F enthalten
Tiroler Speck(Handl)	
Käsewurst	G, M
Geräucherte Forelle	D
Geräucherter Lachs	D
Schnittkäse	G
Schimmelkäse	G
Hartkäse	G

EI EI EI

Hartgekochte Eier	C
Eierspeise	C, G
Ham & Eggs	C, G
Spiegelei	C, G

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE

Eine ausführlichere Beschreibung der Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Warm - deftig - Englisch

Gebratener Speck

G

Um den Tag weiter zu versüßen

Waffeln

A, C, G

Kann Spuren von E, H enthalten

Marmorkuchen

A, C, G

Kann Spuren von E, H enthalten

Frisch und gesund: Obst und Gemüse

Frischer Obstsalat mit Honig

Obstplatte mit frischen Früchten

Tomaten

Gurken

Paprika

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCHE

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE

Eine ausführlichere Beschreibung der Allergene
finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Frühstück A la carte

Gerne servieren wir Ihnen unsere Frühstücks-Spezialitäten bis 11.30 Uhr

Wiener Frühstück A, C, G, € 7,20
kann Spuren von F,
H, N, E enthalten

Eine Melange, Tee oder Schokolade,
Butter,
ein Glas Staud's Marmelade oder
Waldviertler Honig,
ein Ei
und zwei Stück Handsemmeln

Erweitertes Wiener Frühstück A, C, G, H, F € 9,90
Kann Spuren von E, N
enthalten

Eine Melange, Tee oder Schokolade,
Butter,
ein Glas Staud's Marmelade oder
Waldviertler Honig,
ein Ei
Schinken- und Käsevariation
und zwei Stück Handsemmeln, ein
Kipferl

Genießer Frühstück A, C, G, H, F, E € 12,90
Kann Spuren von E, N, P
enthalten

Eine Melange, Tee oder Schokolade,
Butter,
ein Glas Staud's Marmelade oder
Waldviertler Honig,
eine Ei-Speise nach Wunsch,
Schinken- und Käsevariation,
Frische Früchte der Saison,
Joghurt mit Honignüssen oder Beeren
Bircher Müsli
Eine Handsemmel, ein Kornspitz, ein
mürbes Kipferl

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE

Eine ausführlichere Beschreibung der Allergene
finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code ¹⁾	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich ^{**)} zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹⁾ ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis ¹⁾ ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹⁾ ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

^{*)} nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

^{**)} in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code ¹⁾	steht für
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹⁾ nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

Genießen Sie IHREN TAG!

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE

Eine ausführlichere Beschreibung der Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Karte.