

Zimmerservice
Roomservice



GRAND HOTEL

HEILIGENDAMM

Inhaltsverzeichnis

Table of contents

Frühstücksarrangements	3
<i>Breakfast menu</i>	
A la carte Frühstücksauswahl / <i>à la carte breakfast selection</i>	4
Getränke / <i>Beverages</i>	4
Frühstück für Kinder / <i>Breakfast for kids</i>	4
Milchprodukte / <i>Dairy products</i>	5
Eiergerichte / <i>Egg dishes</i>	5
Frühstücksklassiker / <i>Breakfast classics</i>	6
Mittags- und Abendkarte	7
<i>Lunch and dinner menu</i>	
Vorspeise & Salate / <i>Starters & salads</i>	7
Salate / <i>Salads</i>	7
Suppen / <i>Soups</i>	7
Hauptgerichte / <i>Main courses</i>	8
Dessert & Käse / <i>Dessert & cheese</i>	9
Kinderkarte / <i>Kids menu</i>	9
Nachtkarte	10
<i>Night menu</i>	
Getränke	11
<i>Beverages</i>	
Alkoholfreie Getränke / <i>Soft drinks</i>	11
Biere / <i>Beers</i>	12
Schaumweine / <i>Sparkling wines</i>	12
Flaschenweine / <i>Bottled wines</i>	12

Frühstücksarrangements (24 Stunden) *Breakfast menu (24 hours)*

Das in Ihrem Zimmerpreis inkludierte Frühstück kann nicht mit den Frühstücksarrangements des Zimmerservice verrechnet werden. Unser umfangreiches Frühstücksbuffet steht Ihnen gern im Kurhaus Restaurant zur Verfügung.

The breakfast included in your room price is served at the Kurhaus Restaurant, room service breakfast will be charged additionally.

Die Frühstücksarrangements servieren wir Ihnen mit einer Auswahl aus frisch gebrühtem Kaffee, Tee oder Trinkschokolade sowie einem Fruchtsaft.

Breakfast selections are served with your choice of coffee, tea or hot chocolate as well as a fruit juice.

Kontinentales Frühstück a,c **Continental breakfast**

21,00

Brot- und Brötchenauswahl mit Croissants, frischer Butter, Honig und hausgemachten Konfitüren.

Selection of breads and special rolls including croissants, fresh butter, honey and home-made fruit jams.

Gesundheits-Frühstück a,c,i,e **Health breakfast**

25,00

Vollkornbrot- und Körnerbrötchenauswahl mit frischem Kräuterquark, geräucherter Putenbrust, Honig und zuckerarmen Konfitüren, frischem Saft oder Saftcocktail sowie einer Platte

mit frisch aufgeschnittenen exotischen Früchten und Ihrer Wahl aus hausgemachtem Bircher Müsli oder Joghurt mit Fruchtmark.

Whole wheat bread and roll selection with freshly herbed curd cheese, smoked turkey breast, honey and sugar reduced fruit jams, fresh juice or juice cocktail as well as a platter of freshly cut exotic fruit and your choice of home-made Bircher muesli or yoghurt with fruit coulis.

Ostsee Frühstück a,c,i,g,j **Baltic Sea breakfast**

33,00

Brot- und Brötchenauswahl mit Croissants und Plundergebäck, frischer Butter, Honig und hausgemachten Konfitüren

sowie Ihrer Wahl aus einer Platte mit lokalen Räucherfischen, einer feinen Käseauswahl oder besten Wurst- und Schinkenwaren.

Dazu zwei frische Landeier nach Ihrer Wahl mit Speck oder Würstchen und ein frisch gepresster Fruchtsaft.

Selection of breads and special rolls including croissants, fresh butter, honey and home-made fruit jams as well as either a platter of local smoked fish, a fine cheese selection or premium ham and sausages. Served with two farm eggs of your choice with bacon or sausages and a freshly squeezed fruit juice.

A la carte Frühstücksauswahl A la carte breakfast selection

Getränke Beverages

Kännchen frisch gebrühter Kaffee oder entkoffeinierter Kaffee 9 <i>A pot of freshly brewed coffee or decaffeinated coffee</i>	9,50
Cappuccino9 <i>Cappuccino</i>	6,00
Espresso 9 <i>Espresso</i>	5,50
Doppelter Espresso 9 <i>Double espresso</i>	7,00
Latte Macchiato 9,c <i>Latte Macchiato</i>	6,50
Kännchen heiße Schokolade, Kakaogetränk c <i>A pot of hot chocolate, Cocoa beverage</i>	9,50
Glas heiße oder kalte frische Milch oder Sojamilch <i>Glass of hot or cold fresh milk, skimmed milk or soy milk</i>	4,00
Kännchen Darjeeling, Assam, Ceylon, Jasmin, Grüner Tee <i>A pot of Darjeeling, Assam, Ceylon, Jasmine, Green tea</i>	je /each 10,00
Frisch gepresster Frucht- oder Gemüsesaft 0,2 l (Orange, Apfel, Grapefruit, Karotte) <i>Freshly squeezed fruit or vegetable juice (Orange, apple, grapefruit, carrot)</i>	10,00

Frühstück für Kinder Breakfast for kids

Frühstückseier in Kindergröße mit Mini-Würstchen 9,j <i>Children sized eggs served with small sausages</i>	7,00
Choco Krispies, Fruit Loops oder Smacks a,c,b,i,e,h mit frischer Vollmilch <i>Your choice of Coco Pops, Fruit Loops or chocolate oats prepared with fresh milk</i>	6,00
Nuss-Nougatcrème oder Erdnussbutter und Marmelade serviert mit weichen Milchbrötchen a,c,i <i>Chocolate praline flavoured spread or peanut butter and jam with soft milk bun</i>	6,00

Milchprodukte, Früchte und Cerealien***Dairy products, fruits and cereals***

Joghurt mit frischen Früchten <i>Yoghurt with fresh fruits</i>	8,00
Naturjoghurt mit Fruchtmark (Himbeer, Erdbeer, Mango) <i>Plain yoghurt with fruit coulis (Sea buckthorn, raspberry, strawberry, mango)</i>	8,00
Körniger Hüttenkäse oder Quark mit frischen Kräutern <i>Cottage cheese or curd cheese with fresh herbs</i>	7,00
Hausgemachtes Bircher Müsli mit Mandeln _{c,i,e} <i>Home-made Bircher muesli with almonds</i>	7,00
Salat von frischen Früchten <i>Fresh fruit salad</i>	7,00
Frühstückszerealien mit Milch, Buttermilch oder Fruchtsaft _{a,b,e,h,i} (Corn Flakes, Smacks, Choco Krispies, Frosties, Choco Pops) <i>Breakfast cereals served with fresh milk, low-fat milk, butter milk or fruit juices</i> (Corn Flakes, Smacks, Crunchy Nut, Chocos, Frosties, Coco Pops)	6,00
Warmer Haferflockenbrei mit Milch oder Wasser gekocht, leicht gesüßt oder gesalzen _{a,c} <i>Warm porridge, cooked with milk or water, lightly sweetened or salted</i>	7,00

Eiergerichte***Egg Dishes***

Zwei gekochte Landeier <i>Two boiled farm eggs</i>	4,00
Zwei frische Landeier, nach Ihren Wünschen zubereitet mit knusprigem Speck, Schinken oder kleinen Bratwürstchen _{g,j} <i>Two farm eggs any style served with crispy bacon, ham or small sausages</i>	10,00
Omelette von drei frischen Landeiern mit Käse, Tomaten, gekochtem Schinken oder Champignons _c <i>Omelette with three farm eggs and cheese, ham, tomatoes or mushrooms</i>	11,00
Eier Benedikt Zwei pochierte Eier auf englischem Muffin mit saftigem Kochschinken, Sauce Hollandaise und Kaviar _{a,c,d} <i>Eggs Benedict - Two poached farm eggs served on toasted English muffins prepared with finely shaved York ham, Hollandaise sauce and caviar</i>	18,00

Frühstücksklassiker
Breakfast Classics

Croissants und Brötchenauswahl, Mini-Plunder, serviert mit frischer Butter, Margarine, hausgemachten Konfitüren und Honig ^{a,c,i} <i>Danish pastries, croissants, toast and bread roll selection served with fresh butter, margarine, home-made jams and honey</i>	11,00
Auswahl von regionalen Schinken- und Wurstwaren <i>Selection of regional cold cuts and ham</i>	14,00
Auswahl an Premium Schinken- und Wurstwaren <i>Selection of premium international sausages and ham</i>	18,00
Feinste ausgesuchte, milde Frühstückskäsesorten (Büffelmozzarella, Chaource, Fontina) <i>Selected mild cheeses (Mozzarella di buffalo, Chaource, Fontina)</i>	18,00
Lokale Spezialitäten von geräucherten Ostsee- und Süßwasserfischen <i>Smoked fish specialties from the Baltic Sea and local freshwater lakes</i>	17,00
Krabbencocktail mit frischen Champignons und Dill ^{c,d,j} <i>Shrimp cocktail with fresh mushrooms and dill</i>	18,00
Räucherlachs mit frischen Kräutern kleinen Kartoffelpuffern und Senfsaatsauce ^{c,d} <i>Home-made herbed salmon with small potato fritters and mustard seed sauce</i>	21,00

Mittags- und Abendkarte
 (gültig von 11 Uhr bis 23 Uhr)
Lunch and Dinner menu
 (available from 11 a.m. till 11 p.m.)

Vorspeisen
Starters

Garnelencocktail mit Melone und Gurke <small>c,d,j</small> <i>Cocktail of prawns with melon and cucumber</i>	19,00
Sushi Auswahl mit Sushirollen, <small>b,h,m,n</small> Kastensushi und verschiedenen Fischfilets auf Sushireis <i>Assorted sushi platter</i> <i>with Maki, Nigiri and Osaka Sushi</i>	29,00
Türmchen von sonnengereiften Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikumluft <i>Gateau of tomatoes and mozzarella with basil foam</i>	14,00

Salate
Salads

Verschiedene Blattsalate und aromatische Kräuter mit frischen Sprossen und Kresse <small>h</small> <i>Mixed lettuces, aromatic herbs with fresh sprouts and water cress</i>	10,00
Caesar Salat <small>c,d,f,g</small> Knackiger Römersalat in unserem Caesar Dressing mit Brotcroûtons, Parmesanblättchen und frischer Avocado <i>Roman lettuce with Caesar dressing, croutons,</i> <i>Parmesan and fresh avocado</i>	
Auswahlmöglichkeiten / <i>options:</i> Klassisch / <i>Classic</i>	18,00
mit gebratener Maispouardenbrust <small>c</small> <i>with grilled corn-fed chicken breast</i>	23,00
mit fünf gebratenen Garnelen <small>c</small> <i>with five grilled prawns</i>	28,00

Suppen
Soups

Leichte Suppe des Tages nach Empfehlung <i>Light soup of the day as we recommend it</i>	14,00
Scharf-saure thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch und Austernpilzen <small>j,h</small> <i>Spice and sour Thai chicken soup with coconut milk</i> <i>and oyster mushrooms</i>	14,00

Sandwiches
sandwiches

Croque Monsieur ^{a,c} 15,00
Gegrillter Kochschinken-Cheddarkäse Toast
mit Salat von Strauchtomaten
Croque Monsieur
Grilled ham and cheddar cheese sandwich accompanied by tomato salad

„Heiligendamm Club Sandwich“ ^{a,c,g} 22,00
Frisch getoastetes Tramezzini belegt mit saftig gebratener
Maishähnchenbrust, Kochschinken, gebratenem Ei, knusprigem Speck,
Gouda, Tomate und cremiger Avocado, serviert mit Senf, Ketchup,
Mayonnaise und Kartoffelecken
„Heiligendamm Club Sandwich“
*Fresh toasted Tramezzini covered with roasted breast of corn fed chicken,
ham, fried egg, crispy bacon, gouda, tomato and creamy avocado,
served with mustard, ketchup, mayonnaise and potato wedges*

Hauptgerichte
Main courses

Wiener Schnitzel auf lauwarmem Bratkartoffelsalat ^{a,c,d,g,j} 30,00
Viennese schnitzel on lukewarm salad of roasted potatoes

Fettuccine al Sugo di Funghi, Prosciutto é Panna ^{a,c,d,j} 21,00
Hausgemachte Eiernudeln mit gebratenen Pilzen und Schinkenstreifen
in einer Sahnesauce mit Parmesan und frittiertem Rucola
*Home-made egg pasta tossed with pan-fried mushrooms
and York ham in fresh cream, Parmesan and deep-fried rocket salad*

„Mecklen-Burger“ ^{a,j} 24,00
Aromatisches Kürbiskernbrötchen mit 180 g frisch gegrilltem
Rinderhackfleisch, Cheddarkäse, knusprigem Speck, gebratenen
Zwiebeln, Tomate und Salat, serviert mit Kartoffelecken
„Mecklen-Burger“
*Aromatic pumpkin seed roll with 180 g freshly grilled beef,
cheddar cheese, crispy bacon, roasted onions, tomato and lettuce,
served with potato wedges*

Saftiges Rumpsteak (250 g) 38,00
Mit "Café de Paris" Butter, Paprikachutney, Kräuterquark
und Ofenkartoffeln
*Rumpsteak (9 oz /250 g) with "Café de Paris" butter,
bell pepper chutney, herbal curd cheese and oven-roasted potatoes*

Ostseedorsch an Zitronenrisotto und Tomatenconfit ^{j,c} 29,00
Codfish with citrus risotto and tomato confit

Dessert & Käse
Dessert & cheese

Salat von frischen Früchten <i>Fresh fruit salad</i>	15,00
Mousse von weißer und brauner Valrhona Schokolade mit Waldbeerenkompott ^c <i>Mousse of white and dark "Valrhona" chocolate with berry compote</i>	13,00
Torten und Kuchen aus unserer Pâtisserie ^{a,c,d} <i>Home-made cakes from our pastry shop</i>	ab/ from 6,00
Feinste ausgesuchte Traditionskäsesorten serviert mit Weintrauben, Nüssen und frischem Brot ^a <i>Finest selection of traditional cheeses served with grapes, nuts and fresh bread</i>	22,00

Kinderkarte
Kids menu

Nudelsuppe mit Gemüse und Huhn ^{a,d,j} <i>Clear soup of chicken with noodles and vegetables</i>	11,00
Lachsfilet mit Spinat und Kartoffelpüree ^{c,j} <i>Fillet of salmon, spinach and mashed potatoes</i>	15,00
Spaghetti mit Tomatensauce ^{a,c,j} <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	10,00
Gebratene Hähnchenbrust mit Gnocchi in Tomaten-Lauchsauce ^c <i>Roasted chicken breast with gnocchi and tomato leek sauce</i>	14,00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffelspalten ^{a,c,d,j} <i>Breaded escalope of veal with vegetables and baked potatoes</i>	16,00
Grießbrei mit Kirschen, Zimt und Zucker ^{a,c} <i>Semolina with cherries, cinnamon and sugar</i>	9,00
Pfannkuchen-Röllchen mit Knusperquark und Früchten ^{a,c,d} <i>Pancake rolls with crispy curd cheese and fresh fruits</i>	9,00

Nachtkarte (gültig ab 23.00 Uhr)
Night menu (available from 11 p.m.)

Caesar Salat <small>c,d,f,g</small> Knackiger Römersalat in unserem Caesar Dressing mit Brotcroûtons, Parmesanblättchen und frischer Avocado <i>Roman lettuce with Caesar dressing, croutons, Parmesan and fresh avocado</i>	18,00
Croque Monsieur <small>a,c</small> Gegrillter Kochschinken-Cheddarkäse Toast mit Salat von Strauchtomaten <i>Grilled ham and cheddar cheese sandwich accompanied by tomato salad</i>	15,00
Fish & Chips <small>a,d</small> <i>Fish & chips</i>	16,00
Kalbsragoût Fin mit Cheddarkäse Kruste überbacken <small>a,c,g,j</small> <i>Ragoût Fin of veal with crispy cheddar cheese crust</i>	19,00
Curry Wurst mit gebackenen Stäbchen <small>j</small> <i>Sausage with curry sauce and fries</i>	15,00
Torten und Kuchen aus unserer Pâtisserie <small>a,c,d</small> <i>Home-made cakes from our pastry shop</i>	ab/ from 6,00 ab/ from 6,00

**Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.**

*All of our meals are freshly prepared for you.
If you have any questions to allergens and additives don't be hesitate to ask.*

Getränke Beverages

Mineralwasser

Mineral water

Glashäger, Medium oder Still	0,25 l	5,10
Glashäger, Medium oder Still	0,75 l	10,50
San Pellegrino	0,25 l	5,50
	0,75 l	11,00
Acqua Panna	0,25 l	5,50
	0,75 l	11,00

Erfrischungsgetränke

Soft drinks

Coca Cola ^{1,3,9}	0,20 l	5,50
Coca Cola light ^{1,3,9,13}	0,20 l	5,50
Fanta ^{1,3}	0,20 l	5,50
Sprite	0,20 l	5,50
Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,20 l	5,50
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,10}	0,20 l	5,50
Thomas Henry Tonic Water ^{3,10}	0,20 l	5,50

Fruchtsäfte

Fruit juices

Vaihinger Orangensaft / <i>Orange juice</i>	0,20 l	5,50
Vaihinger Apfelsaft / <i>Apple juice</i>	0,20 l	5,50
Vaihinger Roter Traubensaft / <i>Red grape juice</i>	0,20 l	5,50
Vaihinger Schwarze Johannisbeere / <i>Black current</i>	0,20 l	5,50
Vaihinger Tomatensaft / <i>Tomato juice</i>	0,20 l	5,50
Apfelsaftschorle / <i>Apple juice sparkling</i>	0,20 l	5,50
Orangensaft, frisch gepresst		
<i>Orange juice, freshly squeezed</i>	0,20 l	10,00
Grapefruitsaft, frisch gepresst	0,20 l	10,00
<i>Grapefruit juice, freshly squeezed</i>		

Alkoholische Getränke
Alcoholic beverages

Biersorten
Types of beer

Lübzer Pils	0,33 l	6,00
Lübzer Pils alkoholfrei	0,33 l	6,00
Beck's	0,33 l	6,00
Carlsberg	0,33 l	6,00
Erdinger naturtrüb	0,5 l	8,00
Erdinger dunkel	0,5 l	8,00
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	8,00

Schaumweine
Sparkling wines

Schloss Vaux Cuvée Brut ¹⁴	0,75 l	39,00
Moët & Chandon Brut Impérial ¹⁴	0,75 l	95,00
Ruinart Brut ¹⁴	0,375 l	55,00
Ruinart Rosé	0,375 l	58,00
Ruinart Rosé Brut ¹⁴	0,75 l	110,00
Ruinart Blanc de Blancs ¹⁴	0,75 l	110,00
2006 Dom Pérignon ¹⁴	0,75 l	360,00

Weißweine
White wines

2014 Edition Grand Hotel Heiligendamm Riesling Weingut Wegeler Rheingau, Deutschland / <i>Germany</i> ¹⁴	0,75 l	34,00
2014 Laurenz und Sophie Singing Grüner Veltliner Laurenz V., Kremstal, Österreich / <i>Austria</i> ¹⁴	0,75 l	32,00
2015 Ellermann-Spiegel Sauvignon Blanc Weingut Ellermann-Spiegel Pfalz, Deutschland / <i>Germany</i> ¹⁴	0,75 l	47,00
2015 Sancerre Sauvignon Blanc Weingut Domaine Vacheron Loire, Frankreich / <i>France</i> ¹⁴	0,75 l	60,00
2014 Riesling „Oestrich Rosengarten“ GG Exklusive limitierte Lage Grand Hotel Heiligendamm Rheingau, Deutschland / <i>Germany</i> ¹⁴	0,75 l	77,00

Roséwein
Rosé wine

2014 Pinot & Co. Spätburgunder, St. Laurent Weingut Jochen Dreissigacker Bechtheim, Rheinhessen, Deutschland / <i>Germany</i> ¹⁴	0,75 l	36,00
--	--------	-------

Rotweine
Red wines

2012 Château Saint Aubin Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Médoc, Cru Bourgeois, Frankreich / <i>France</i> ¹⁴	0,75 l	42,00
--	--------	-------

2013 Ursprung Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser Weingut Schneider Pfalz, Deutschland / <i>Germany</i> ¹⁴	0,75 l	44,00
--	--------	-------

2012 Vino Nobile di Montepulciano Prugnolo Gentile Avignonesi, Toskana, Italien / <i>Italy</i> ¹⁴	0,75 l	73,00
--	--------	-------







2008 Tignanello Sangiovese, Cabernet Sauvignon Marchesi Antinori, Toskana, Italien / <i>Italy</i> ¹⁴	0,75 l	195,00
---	--------	--------

Lieber Weinfreund,
 wie Sie wissen, ist Wein ein Naturprodukt, dessen Verfügbarkeit begrenzt ist. Bitte
 haben Sie Verständnis, dass ältere Jahrgänge der aufgeführten Weine von uns
 durch entsprechende Folgejahrgänge ersetzt werden.

*Dear Wine Connoisseur,
 as you know, wine is a natural product whose availability is limited.
 Please understand that older vintages of the wines listed by us are replaced by
 corresponding subsequent vintages.*

ÜBERSICHT ÜBER DIE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ENTSPRECHEND DER GESETZLICHEN REGELUNG DER LEBENSMITTELINFORMATIONEN-VERORDNUNG

ALLERGENE

a		Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus	h		Soja und Erzeugnisse daraus
b		Sesam und Erzeugnisse daraus	i		Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus
c		Milch und Erzeugnisse daraus	j		Sellerie und Erzeugnisse daraus
d		Eier und Erzeugnisse daraus	k		Lupinen und Erzeugnisse daraus
e		Erdnüsse und Erzeugnisse daraus	l		Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
f		Fische und Erzeugnisse daraus	m		Krebstiere und Erzeugnisse daraus
g		Senf und Erzeugnisse daraus	n		Weichtiere und Erzeugnisse daraus















ZUSATZSTOFFE

1	Mit Farbstoff	8	Mit Milcheiweiß
2	Mit Konservierungsstoff	9	Koffeinhaltig/ Teeinhaltig
3	Mit Antioxidationsmittel	10	Chininhaltig
4	Mit Geschmacksverstärker	11	Gewachst
5	Geschwefelt	12	Mit Taurin
6	Geschwärzt	13	Enthält eine Phenylalaninquelle
7	Mit Phosphat	14	Enthält Sulfite

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe, als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontamination mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

OVERVIEW OF ALLERGENS AND ADDITIVES ACCORDING TO THE LEGAL PROVISION OF FOOD INFORMATION

ALLERGENS

a		Cereals containing gluten namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats and products thereof	h		Soy and products thereof
b		Sesame and products thereof	i		Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof
c		Milk and products thereof	j		Celery and products thereof
d		Eggs and products thereof	k		Lupin and products thereof
e		Peanuts and products thereof	l		Sulphur dioxide and sulphites with more than 10mg/kg or 10mg/ltr
f		Fish and products thereof	m		Crustaceans and products thereof
g		Mustard and products thereof	n		Molluscs and products thereof

ADDITIVES

1	With Colorings	8	With Milk Protein
2	With Preservatives	9	Contains Caffeine/ Theine
3	With Antioxidants	10	Contains Quinine
4	With Flavor Enhancers	11	Waxed
5	Sulfurated	12	With Taurine
6	Blackened	13	Contains a Phenylalaninesource
7	With Phosphate	14	Contains Sulfites

We guarantee, that our products recipe-technically do not contain other allergene materials, than the specified. But we cannot exclude, that on the pre-stage of the production by our suppliers or during manufacturing not avoidable contamination with allergene components t