

# Cateringangebot vegan

Alles ist möglich!





# ALLES IST MÖGLICH!

---

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom  
SRF Restaurant Fernsehstrasse

---

## KONTAKT

SRF Restaurant Fernsehstrasse  
Fernsehstrasse 1-4  
8052 Zürich  
T +41 58 134 64 80  
[fernsehstrasse@zfv.ch](mailto:fernsehstrasse@zfv.ch)  
[www.zfv.ch/fernsehstrasse](http://www.zfv.ch/fernsehstrasse)

Betriebsleiter: Martin Nagy

---







# INHALTSVERZEICHNIS

---

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>KAFFEEPAUSEN</b>      | <b>1</b> |
| <b>PAUSENVERPFLEGUNG</b> | <b>1</b> |
| <b>SANDWICHES</b>        | <b>2</b> |
| <b>BROWN BAG LUNCH</b>   | <b>2</b> |
| <b>LUNCHVARIATIONEN</b>  | <b>4</b> |
| <b>APÉRO-KREATIONEN</b>  | <b>4</b> |
| <b>APÉROPACKAGES</b>     | <b>5</b> |
| <b>APÉROPACKAGES</b>     | <b>6</b> |
| <b>WEINE</b>             | <b>7</b> |
| <b>GETRÄNKE</b>          | <b>7</b> |
| <b>HINWEISE</b>          | <b>8</b> |
| <b>DEKLARATION</b>       | <b>8</b> |
| <b>AGB</b>               | <b>8</b> |



# KAFFEEPAUSEN

Stärken Sie sich vor, während oder nach einem Meeting und stellen Sie sich Ihre Pausenverpflegung individuell zusammen.

Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Pauschale

## Morgenspauschale «klein» pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser,  
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit  
je 1 Gipfeli und 1 Mini-Brötchen

## Morgenspauschale «gross» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser,  
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit  
je 1 Gipfeli und 1 Brötchen,  
Früchtekorb, 1 Kokos-Chia-Müesli

## Nachmittagspauschale «klein» pro Person 8.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser, 1 Fruchtsaft,  
1 Power Muffin

## Nachmittagspauschale «gross» pro Person 12.50

1 Kaffee oder Tee,  
3 dl Mineralwasser, 1 Fruchtsaft,  
1 Stück Cake  
1 Früchtespiessli  
1 Riegel

## Zmorgepauschale pro Person 25.00

1 Kaffee oder Tee,  
2 dl Orangensaft,  
3 dl Mineralwasser, Brotkorb mit  
1 Gipfeli und 1 Brötli, 1 Stk. Brot,  
verschiedene Konfitüren,  
1 Birchermüesli im Glas, 1 Mini  
Kokos-Chia-Müesli im Glas  
60 g Gemüse- und Früchteplatte

# PAUSEN- VERPFLEGUNG

## Einzelportionen

|                                                           |         |      |
|-----------------------------------------------------------|---------|------|
| Mini-Brötchen assortiert                                  | Stück   | 1.20 |
| Rusticogipfeli                                            | Stück   | 1.60 |
| Plant based Körnergipfeli                                 | Stück   | 2.00 |
| Brötchen gross                                            | Stück   | 1.80 |
| Beerenbrötchen                                            | Stück   | 3.00 |
| Salzbretzel einzeln verpackt                              | Stück   | 2.50 |
| Mini-Birchermüesli<br>im Weckglas                         | Stück   | 3.50 |
| Mini-Kokos-Chia-Müesli<br>im Weckglas                     | Stück   | 3.50 |
| Mini-Fruchtsalat<br>im Weckglas                           | Stück   | 3.00 |
| Saisonfrucht                                              | Stück   | 1.50 |
| Bürogummifutter<br>hausgemachte Nussmischung (Brain Food) | Portion | 4.00 |

## Aus unserer Patisserie

|                                                             |       |      |
|-------------------------------------------------------------|-------|------|
| Cake<br>Johannisbeere, Schokolade,<br>Zitrone-Kokos, Banane | Stück | 3.30 |
| Power-Muffin                                                | Stück | 3.20 |
| Cinnamon Roll                                               | Stück | 3.60 |
| Chocana Gipfel                                              | Stück | 3.60 |
| Cailler Gipfel Crémant                                      | Stück | 3.60 |

## Für Zwischendurch

|                            |       |      |
|----------------------------|-------|------|
| Coconut-Riegel, 40 g       | Stück | 4.00 |
| Apfel-Riegel 40 g          | Stück | 4.00 |
| Cranberry-Riegel 40 g      | Stück | 4.00 |
| Brownie-Cashew-Riegel 50 g | Stück | 5.00 |
| Lifebar Schoko-Riegel 47 g | Stück | 5.00 |
| Minor Stängel Almond 42 g  | Stück | 3.50 |



# SANDWICHES

**Mini-Sandwich** Stück 3.90

Partybrötchen mit Hummus,  
Gemüsetatar,  
Antipasti-Gemüse

**Sandwich** Stück 8.00

Auswahl aus Laugenzöpfli,  
Parisetten oder Rustico-Eggen  
mit Hummus, Gemüsetatar,  
Antipasti-Gemüse

**Faustbrot** Stück 5.00

Rusticobrot mit Hummus,  
Gemüsetatar, Antipasti-Gemüse

**1/2 Wrap** Stück 7.00

mit Planted Chicken, Vuna,  
Antipasti-Gemüse

**Sandwich-Stange** 40 cm 30.00

Rusticozopf (40cm) gefüllt mit  
Hummus, Gemüsetatar,  
Antipasti-Gemüse  
(ergibt 6-8 Stück)

# BROWN BAG LUNCH

Wenns am Mittag schnell gehen muss, dann haben wir für Sie die ideale Lösung. Gleich bestellen und wir liefern Ihren Lunch in der praktischen Tragtasche direkt an Ihren Arbeitsplatz. Einfach zeitsparend und entspannt den Lunch geniessen.

**Brown Bag** Stück 15.00

1 Sandwich nach Wahl  
belegt mit Hummus, Gemüsetatar,  
Antipasti-Gemüse  
1 Saisonfrucht  
1 Mineralwasser PET, 50 cl  
1 Riegel

## «Pimp it up»

|                                                     |            |      |
|-----------------------------------------------------|------------|------|
| Frischer Sluups-Fruchtsaft                          | 25 cl      | 3.90 |
| Chaya Tee                                           | 50 cl      | 4.00 |
| Classic, Alpentee, Paradise,<br>Grüntee-Ingwer      |            |      |
| Vitamin Well                                        | 50 cl      | 4.00 |
| Antioxidant, Refresh                                |            |      |
| Süssgetränk                                         | PET, 50 cl | 3.50 |
| Cake portioniert                                    | Stück      | 3.30 |
| Johannisbeere, Schokolade,<br>Zitrone-Kokos, Banane |            |      |
| Power-Muffin                                        | Stück      | 3.20 |
| Früchtebecher                                       | Portion    | 3.70 |
| Kokos-Chia-Müesli                                   | Portion    | 5.00 |
| Birchermüesli                                       | Portion    | 5.00 |

## Salate und Bowls (Takeaway)

|                                                                |       |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Gemischter Salat (klein)                                       | Stück | 5.00  |
| Bowl: Planted Chicken, Falafel,<br>Zartweizen (je nach Saison) | Stück | 14.00 |







# LUNCH- VARIATIONEN

Ab 10 Personen organisieren wir einen Stehlunch, an welchem Sie sich selbst am Buffet bedienen dürfen. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

## «Kuchen-Strudel-Lunch» pro Person 24.00

1 Ratatouille-Wähe  
1 Flammenkuchen  
1 Focaccia mit Tomaten  
dazu Blattsalate inkl. Dressing

Cinnamon Roll  
Fruchtsalat im Weckglas

## Pasta-Plausch pro Person 28.00

Kleines Salatbuffet mit saisonalen Salaten und Haudressing

Pasta mit dreierlei  
hausgemachten Saucen nach Wahl

Fruchtsalat im Weckglas  
Cake-Würfel

## ...noch mehr Gluschtiges

Gemischter Salat pro Person 5.00

Suppe gross pro Person 5.50

Spaghetti «Norma» pro Person 15.00

mit Auberginen, Tomaten-Oregano,  
Kapern und geriebene Mandeln

Nasi Goreng pro Person 16.00

Jasminreis mit Seitan und Gemüse

Gemüserisotto pro Person 17.00

Brewbee-Ghackets und Hörnli Pro Person 15.00

mit Apfelmus

Dürüm Kebab Pro Person 16.00

mit Planted Kebab, Grillgemüse und Salat  
im Fladenbrot

Fleischkäse-Alternative Pro Person 18.00

dazu süsser Senf, Laugenbretzel  
und Krautsalat mit Äpfeln

# APÉRO- KREATIONEN

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunchs, Snacks und als Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmengen:

- bis 15 Personen max. 4 verschiedene Häppchen
- bis 30 Personen max. 6 verschiedene Häppchen
- ab 30 Personen max. 10 verschiedene Häppchen

## Für auf den Tisch

Apéro-Oliven 100 g 8.00

gefüllt mit Mandeln oder Knoblauch

Vaya Chips – Bean Salt 80 g 6.00

Pommes Chips 280 g 8.50

Nature oder Paprika

Geröstete Hausnussmischung 100 g 6.00

Corn Chips Nature 200 g 8.00

mit Guacamole & feurigem Dip

## Kalte Häppchen

Antipasti-Gemüsespiessli Stück 3.50

Falafelspiessli Stück 5.00

mit Sojajoghurt-Kräuter-Dip

Bruschetta «Simple» Stück 3.50

mit Tomatenwürfeli

Bruschetta «DeLuxe» Stück 4.50

Gemüsetatar oder Avocadotatar

Mini-Gipfeli gefüllt Stück 4.00

mit Hummus und Rucola

mit Gemüsetatar und Kresse

## FLYING-BUFFET ODER DINNER?

Gerne kreieren wir Ihnen Ihren Lunch auch als Flying-Buffet in kleinen Schälchen als Einzelportionen oder richten für Sie Ihr Dinner aus.





# APÉRO- PACKAGES

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

## Aus dem Weckglas

|                                                        |       |      |
|--------------------------------------------------------|-------|------|
| Gazpacho<br>in der Espressotasse                       | Stück | 3.50 |
| Gemüsecrudités<br>mit Sojajoghurt-Kräuter-Dip          | Stück | 3.50 |
| Marinierter Glasnudelsalat<br>mit Gemüse und Erdnüssen | Stück | 4.50 |
| Zweifarbiger Quinoasalat<br>mit Gemüse                 | Stück | 5.00 |
| Coleslaw Salat                                         | Stück | 4.00 |
| Tomatensalat<br>mit Rucola und Basilikum               | Stück | 3.50 |

## Warme Häppchen

|                                                                                               |       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Mini-Samosa mit Sweet-Chili-Dip                                                               | Stück | 3.00 |
| Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip                                                       | Stück | 3.00 |
| Mini-Pinsa mit Tomaten und Rucola                                                             | Stück | 5.00 |
| Focaccia mit Tomaten                                                                          | Stück | 4.00 |
| Spinat-Strudel mit Tofu                                                                       | Stück | 5.00 |
| Süsskartoffel-Strudel                                                                         | Stück | 5.00 |
| Gemüse-Strudel                                                                                | Stück | 5.00 |
| Gemüse-Spiessli                                                                               | Stück | 4.00 |
| Mini-Green Mountain Burger<br>im Mini-Brötli mit Sojajoghurt-Dip,<br>Tomaten und Eisbergsalat | Stück | 5.00 |

## Süsse Versuchungen

|                                                                     |       |      |
|---------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Cake-Würfel<br>Johannisbeere, Schokolade,<br>Zitrone-Kokos, Bananen | Stück | 1.50 |
| Früchtespiessli saisonal                                            | Stück | 3.50 |

# APÉRO- PACKAGES

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Package

## Apéro «klein» 13.50

- 3 dl Mineralwasser
- 2 dl Orangensaft
- 1 Glas Hauswein «weiss»
- 1 Hausnussmischung im Weckglas
- 3 Apéro-Oliven gefüllt

## Apéro «gross» 18.50

- 3 dl Mineralwasser
- 2 dl Orangensaft
- 1 Glas Prosecco
- 2 Bruschetta mit Tomatenwürfeli
- 1 Falafelspiessli mit Dip
- 1 Gemüsecrudités mit Dip

## Apéro-Party 18.00

- 1 Antipasti-Gemüsespiessli
- 1 Falafelspiessli mit Dip
- 1 Früchtespiessli
- 1 Bruschetta mit Gemüsetatar
- 1 Focaccia mit Tomaten
- 1 Mini-Sandwich

## Strudel-Apéro 20.00

- 1 Süsskartoffelstrudel
- 1 mediterraner Gemüsestrudel
- 1 Spinatstrudel mit Tofu
- 1 Mini-Gipfeli mit Gemüsetatar und Kresse
- 1 Mini-Pinsa mit Tomaten und Rucola



# MENÜ- VORSCHLÄGE

Ob Mittag- oder Abendessen: Gerne verwöhnen wir Sie mit Ihrem Wunschmenü. Bei der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich.

Mindestens 10 Personen pro Menü  
und ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft.

## Salate

|                                                     |       |      |
|-----------------------------------------------------|-------|------|
| Gemischter Salat<br>an Hausdressing                 | Stück | 6.50 |
| Blattsalat<br>mit Kernen und Hausdressing           | Stück | 6.50 |
| Tomatensalat mit Zwiebeln                           | Stück | 9.50 |
| Nüsslisalat mit Eierschwämmli<br>September bis März | Stück | 9.50 |

## Suppen

|                                        |       |      |
|----------------------------------------|-------|------|
| Gemüsesuppe saisonal                   | Stück | 6.50 |
| Bouillon mit Gemüseeeinlage            | Stück | 6.50 |
| Pastinakensuppe<br>mit Balsamico-Glace | Stück | 8.50 |

## Vorspeisen

|                                 |       |       |
|---------------------------------|-------|-------|
| Gemüsetatar<br>auf Purkorn-Brot | Stück | 14.00 |
|---------------------------------|-------|-------|

## Hauptgänge

|                                                                                                  |       |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Gulasch «Ungarische Art»<br>mit Seitan, Peperoni und Räucherpaprika<br>im Sauerteigbrot serviert | Stück | 25.00 |
| Erbsentätschli<br>mit Koriander und Gewürzdicke<br>dazu Süsskartoffelpüree                       | Stück | 22.00 |
| Gefüllte Aubergine<br>mit Linsen und Sojaquark<br>dazu Couscous mit Granatapfelkernen            | Stück | 21.00 |
| Bowl<br>mit Weizennudeln, Peperoni, Karotten und<br>Cipolotti an Kokossauce                      | Stück | 21.00 |
| Spaghetti «Vuna»<br>mit Oliven, Kapern, Dörrtomaten<br>und veganer Thunfisch-Alternative         | Stück | 22.00 |
| Massaman-Curry<br>mit Räuchertofu und Gemüse<br>begleitet von Duftreis                           | Stück | 25.00 |

|                                                                                                     |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Sojastreifen<br>an Sweet & Sour-Sauce<br>serviert mit Jasminreis                                    | Stück | 23.00 |
| «Yaki Soba»<br>Japanisches Nudelgericht mit Pak Choi,<br>Austernpilzen, Seitan, Ingwer und Sesam    | Stück | 26.00 |
| Indisches Curry «Korma»<br>mit Linsen, Blumenkohl, Edamame<br>und Pfälzer Karotten<br>dazu Vollreis | Stück | 24.00 |
| Dal Ravioli<br>mit Linsen und Gemüsefüllung<br>dazu Randen-Erdnuss-Pesto                            | Stück | 20.00 |

## Desserts

|                                                    |       |      |
|----------------------------------------------------|-------|------|
| Schokoladenmousse<br>mit marinierten Orangenfilets | Stück | 8.50 |
| Frischer Fruchtsalat<br>mit 1 Kugel Sorbet         | Stück | 6.50 |

## TEAMEVENT

Von Studiobesichtigungen beim SRF bis zum Fondueplausch oder einem Wine & Dine. Gerne organisieren wir für Sie Ihren Teamevent.



# WEINE

Es handelt sich um **NICHT** vegane Produkte

## Schaumwein

|                                 |       |       |
|---------------------------------|-------|-------|
| Prosecco DOC                    | 75 cl | 26.00 |
| Prosecco DOC, Le Contesse, Rosé | 75 cl | 26.00 |
| Züri Perle Brut AOC Zürichsee   | 75 cl | 55.00 |
| Rebgut der Stadt Zürich         |       |       |

## Weisswein

|                                              |       |       |
|----------------------------------------------|-------|-------|
| Cuvée Weiss                                  | 75 cl | 24.00 |
| Kanton Zürich, Schweiz                       |       |       |
| Riesling-Silvaner Zürich AOC                 | 75 cl | 30.00 |
| Mythos Weiss, VdP Schweiz                    | 75 cl | 30.00 |
| Landolt Weine AG                             |       |       |
| Chardonnay Carisma DOC                       | 75 cl | 35.00 |
| Gialdi SA, Ticino                            |       |       |
| Pinot Grigio Luna DOC                        | 75 cl | 24.00 |
| Cecilia Beretta, Venezia                     |       |       |
| Auzan blanc AOP                              | 75 cl | 28.00 |
| Château l'Ermite d'Auzan, Costières de Nîmes |       |       |
| Verdejo DO Rueda                             | 75 cl | 30.00 |
| Dominio de la Granadilla                     |       |       |

## Roséwein

|                                 |       |       |
|---------------------------------|-------|-------|
| Schirtenberger Rosé AOC         | 75 cl | 28.00 |
| Landolt Weine AG, Kanton Zürich |       |       |
| Mythos Rosé, VdP Schweiz        | 75 cl | 30.00 |
| Landolt Weine AG                |       |       |

## Rotwein

|                                   |       |       |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Cuvée Rot                         | 75 cl | 25.00 |
| Kanton Zürich, Schweiz            |       |       |
| Pinot Noir Stadt Zürich Höngg AOC | 75 cl | 31.00 |
| Mythos Rot, VdP Schweiz           | 75 cl | 30.00 |
| Landolt Weine AG                  |       |       |
| Selezione d'Ottobre Merlot AOC    | 75 cl | 36.00 |
| Fratelli Matasci, Ticino          |       |       |
| Primitivo Salento IGP             | 75 cl | 24.00 |
| Feudo Croce, Salento              |       |       |
| Malbec Seigneur de Grezette AOC   | 75 cl | 28.00 |
| Château Lagrezette Cahors         |       |       |
| Rioja Crianza Paco Garcia         | 75 cl | 32.00 |
| Bodega Familiares de Rioja        |       |       |

# GETRÄNKE

|                      |       |      |
|----------------------|-------|------|
| Kaffee, Tee serviert | Tasse | 4.50 |
|----------------------|-------|------|

|                                                     |             |      |
|-----------------------------------------------------|-------------|------|
| Mineralwasser                                       | 100 cl      | 5.00 |
| mit / ohne Kohlensäure                              | PET, 50 cl  | 3.50 |
|                                                     | PET, 150 cl | 6.00 |
| Süssgetränk                                         | PET, 50 cl  | 3.50 |
| Cola, Coca-Cola Zero, Rivella, Apfelschorle, Eistee | PET, 150 cl | 9.00 |

|                                                   |        |       |
|---------------------------------------------------|--------|-------|
| Hausgemachter Eistee oder Zitronen-Minze-Limonade | 50 cl  | 5.50  |
|                                                   | 100 cl | 11.00 |

## Frucht und Gemüse

|                            |        |       |
|----------------------------|--------|-------|
| Orangensaft                | 100 cl | 7.50  |
| Frischer Sluups Fruchtsaft | 25 cl  | 3.90  |
|                            | 100 cl | 15.00 |

## Hausgemachte Bowle

|                                    |        |       |
|------------------------------------|--------|-------|
| Saisonale Fruchtbowle ohne Alkohol | 100 cl | 14.00 |
| Saisonale Fruchtbowle mit Alkohol  | 100 cl | 22.00 |

## Bier

|                             |       |      |
|-----------------------------|-------|------|
| Appenzeller Quöllfrisch     | 33 cl | 5.00 |
| Schützengarten Lager hell   | 33 cl | 5.00 |
| Chopfab hell                | 33 cl | 5.50 |
| Appenzeller Zitronenpanaché | 33 cl | 5.00 |
| Sonnwendlig alkoholfrei     | 33 cl | 5.00 |
| Schützengarten alkoholfrei  | 33 cl | 5.00 |

## Apérogetränke

|               |       |      |
|---------------|-------|------|
| Aperol Spritz | 20 cl | 9.00 |
| Gin Tonic     | 20 cl | 9.00 |
| Hugo          | 20 cl | 9.00 |

## VEGANE WEINE

Haben Sie den spezifischen Wunsch nach einem veganen Wein oder Schaumwein, zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen.





# HINWEISE

---

## Bestellung Spezialangebot VEGAN

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens **5 Arbeitstage im Voraus** zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Bei Bestellungen weniger als 24 Stunden im Voraus verrechnen wir einen Express-Zuschlag von CHF 15.00.

## Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten SRF intern

Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 33.00 (**ausser ins Z.ONE, da werden CHF 55.00 verrechnet**)

Die Produktions- und Bereitstellungskosten bei Selbstabholung werden nach Aufwand mit CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

## Personalkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

|                        |            |       |
|------------------------|------------|-------|
| Servicemitarbeitende   | pro Stunde | 55.00 |
| Koch / Chef de Service | pro Stunde | 65.00 |
| Anlassleitung          | pro Stunde | 75.00 |

Nach 23.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von zusätzlich CHF 25.00 pro Stunde und Mitarbeitern verrechnet.

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

## Materialmiete

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

|                              |        |      |
|------------------------------|--------|------|
| Gläser                       | Stück  | 1.50 |
| Gedeck (Messer/Gabel/Löffel) | Stück  | 1.50 |
| Teller                       | Stück  | 1.50 |
| Tischdecke                   | Stück  | 5.00 |
| Crushed Ice                  | 2.5 kg | 6.00 |

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

# DEKLARATION

---

## Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

## Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

# AGB

---

Unsere AGB finden Sie [hier](#).