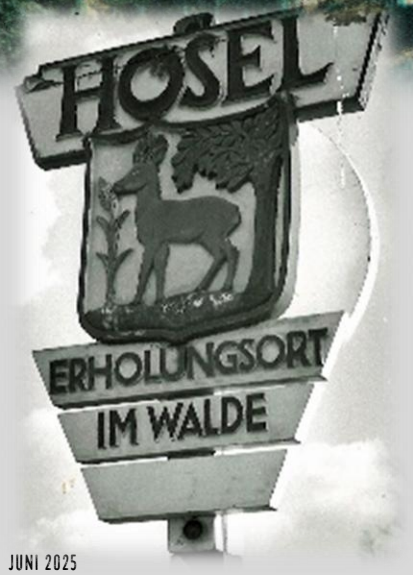
Droste

DROSTE LIFESTYLE CATERING | CAFÉ & CONDITOREI | SEIT 1954

STAMMHAUS HÖSEL 1960/61



MONTAG, DIENSTAG, DONNERSTAG & FREITAG 06.30 – 18.00 UHR
SAMSTAG: 07.00 – 18.00 UHR | SONN- & FEIERTAG: 08.00 – 18.00 UHR
MITTWOCH IST UNSER RUHETAG

UNSERE RÄUMLICHKEITEN KÖNNEN FÜR VERANSTALTUNGEN
AUCH ÜBER DIE ÖFFNUNGSZEITEN GEBUCHT WERDEN!

HAUS DROSTE · EGGERSCHEIDTER STRAßE 60 · 40883 RATINGEN ·
TEL.:02102 – 60335 · INFO@DROSTE-EVENT.DE · WWW.DROSTE-EVENT.DE

JUNI 2025

WIR HEIßEN SIE IM HAUSE DROSTE HERZLICH WILLKOMMEN

Ich möchte Ihnen gerne einen kurzen Einblick in unser Haus und unsere Geschichte geben.

Am 16.10.1954 wurde unser Betrieb in Düsseldorf – Kaiserswerth, durch meinen Onkel, den Bäckermeister, Albert Droste und meinen Vater, den Konditormeister, Wilhelm Droste gegründet.
Bereits 1960 erfolgte der Umzug nach Ratingen-Hösel, in unser heutiges Stammhaus.
Dort kümmerte sich meine Großmutter, Theresa Droste, um den Brötchenverkauf in den Morgenstunden und mein Großvater Wilhelm Droste um die Logistik in und ums Haus.
Meine Mutter, Rosa-Maria Droste, sorgte sich liebevoll um den Laden und das Café.
Nach meiner Ausbildung zum Konditor im Café Schuster – Düsseldorf und Weiterbildung in die feine Küche im Schloss Hugenpoet – Essen, kam ich 1990, nach absolvierter Meisterprüfung bei der Handwerkskammer Köln, in den Elterlichen Betrieb.
Heute kümmern sich meine Frau Andrea Droste und ich sich um Ihr Wohl und Ihre Wünsche.
Doch auch die nächste Generation ist mittlerweile im Betrieb beschäftigt.
Meine Tochter, Anna-Theresa Gantner – Droste, ist nach absolvierter Ausbildung zur Hotelfachfrau in unseren Betrieb zurückgekehrt. Doch die Bedürfnisse unserer Kundschaft, gerade im Bereich Catering, sind enorm gestiegen. So hat sie noch ein erfolgreiches Studium zur Eventmanagement Ökonomin (VwA) absolviert.

Heute sind rund 40 Mitarbeiter in 3 Filialen, im Catering, Küche und in der Backstube darum bemüht Ihre Wünsche zu erfüllen und den wandelnden Kundengeschmack zu berücksichtigen.
Dabei legen wir besonderen Wert auf Qualität und Frische.

In unserer Backstube wird noch traditionell gearbeitet. Die handwerkliche Kunst, beste Rohstoffe und frische Zutaten, sowie die Liebe zum Beruf sind die Merkmale unserer Produkte. Brot, Brötchen, Kuchen, Torten, Feingebäcke, Pralinen u.v.m. wird in unserer Backstube täglich frisch hergestellt. Torten und Gebäcke für besondere Anlässe, wie Hochzeiten, Jubiläen etc. fertigen wir genau nach Kundenwunsch. Für viele Firmen entwickeln wir ausgefallene Präsente.

In unseren Betrieben bieten wir Ihnen neben unseren Kuchen und Torten, eine reichhaltige Auswahl an Tee- und Kaffeespezialitäten. Eine große Auswahl an Frühstücken wird Ihnen den Start in den Tag erleichtern.
Neben diesen Köstlichkeiten bieten wir Ihnen durchgehend warme und kalte Küche. Immer wieder spezielle Angebote sollen Ihnen den Besuch bei uns so angenehm wie möglich gestalten.

Zu unserem Unternehmen gehört auch Droste LifeStyle Catering.
Dieser wird Sie und Ihre Gäste mit Köstlichkeiten verwöhnen und Ihre Feier zu einem rauschenden Fest machen. Ob das „Champagnerfrühstück“ für zwei Personen, das große Hochzeitsbankett, die Tagung in Ihrer Firma, der Stehempfang zur Vernissage, oder der Geburtstag im Kreis der Familie, wir liefern alles, was für diese Anlässe benötigt wird.

Natürlich stehen unsere Räumlichkeiten auch für Ihre persönliche Veranstaltung zur Verfügung.
Sollten Sie eine Veranstaltung planen, so rufen sie uns einfach an (02102-60335) oder schicken uns eine E-Mail (catering@droste-event.de) und wir beraten Sie gerne unverbindlich!

Dies ist unsere kleine Geschichte. Unser Ziel ist es, dass Sie zufrieden sind. Wenn dabei einmal nicht alles so sein sollte, wie Sie es sich wünschen, dann zögern Sie bitte nicht uns dies mitzuteilen. Für ein persönliches Gespräch stehe ich Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Michael Droste & Familie

Anna –Theresa Gantner-Droste • Andrea & Michael Droste

Hier sollten Sie unsere
aktuellen
Angebote finden:

Eventuell hat ein geschätzter
Kunde sich eine unser
beliebten Karten
mitgenommen, um später
noch darin zu schwelgen.

Bitte wenden Sie sich an
unser Serviceteam,
die geben Ihnen gerne
eine neue Karte.

Wenn Sie möchten,
auch zum mit nach
Hause nehmen.

Gerne können Sie aber auch auf unserer
Internetseite www.droste-event.de,
unter News, die aktuelle Karte einsehen.

Wir wünschen Ihnen
noch einen angenehmen Aufenthalt
im Hause Droste.

FRÜHSTÜCKEN WIE DIE KÖNIGE…

Unsere Frühstücke können Sie bei uns den ganzen Tag genießen.
Für besondere Anlässe stellen wir Ihnen gerne auch ein Brunch Buffet zusammen.

City Frühstück € 4,8
1 Brötchen | Butter | mit wahlweise Konfitüre· Honig · Nutella| 2 Scheiben Wurst oder Käse

„Bonjour Paris“ € 7,2
1 Croissant|1 Brötchen| Butter| 2 Scheiben| Geramont| mit wahlweise Konfitüre · Honig

Starter Frühstück € 7,2
2 Spiegel- oder Rühreier| 1 Brötchen| Butter |
mit gebratenem Speck oder Schinken € 9
mit Fetakäse & Tomate € 9

Das Kleine Frühstück [1,2,3,4,5] € 8,4
2 Brötchen| Butter | je 2 Scheiben Käse und Wurst| mit wahlweise Konfitüre · Honig · Nutella

„Very British“ [1,2,3,] € 17
Brötchen | gebratener Speck | Würstchen | Spiegelei | Butter | Bratkartoffeln | weiße Bohnen in Tomatensauce

Bauernfrühstück € 13,5
Rührei untereinander mit Bratkartoffeln | Speck |1 Brötchen & Portion Butter

Käse Frühstück € 7,8
1 Brötchen| 1 Mehrkornbrötchen | Butter| verschiedene Käsesorten (4 Scheiben|

Das Süße Frühstück € 7,2
1 Mürbchen| 1 Croissant| 1 Scheibe Stuten| Butter| Konfitüre | Honig | Nutella

Fitness „Guten Morgen“ Frühstück € 11
Hausgemachtes Müsli| Portion Joghurt, Quark oder Milch| Früchte| 1 Körnerbrötchen| 2 Scheiben Gouda| Butter | 1 Glas Orangensaft

Das Große Frühstück [1,2,3,4,5]
2 Brötchen|1 Mehrkornbrötchen| Butter|1 Scheibe Käse & Wurst je 2 Scheiben roher oder gekochter Schinken| mit wahlweise Konfitüre · Honig · Nutella
mit 1 gekochtem Ei € 12,5
mit Rühr- oder Spiegelei € 15

Beim Austausch von normalen Brötchen in Körnerbrötchen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,6

„DAS HABEN SIE SICH VERDIENT“ Unser exklusives Sektfrühstück für 2 Personen

2 Brötchen| 2 Mehrkornbrötchen| 1 Mürbchen| 1 Croissant| Butter| 2 Scheiben roher oder gekochten Schinken| 2 Scheiben Goudakäse | 2 Scheiben Wurst| 2 Scheiben geräucherter Lachs| wahlweise Marmelade| Honig oder Nutella.
Wählen sie weiter dazu entweder 2 gekochte Eier | 2 Portionen Spiegeleier oder 2 Portionen Rührei.[1,2,3,4,5]

Dazu servieren wir Ihnen 2 Gläser Orangensaft & 2 Gläser Sekt € 39,9

ERGÄNZUNGEN · EXTRAS

1 Brötchen oder 1 Scheibe Brot	€ 1,2	1 Mehrkornbrötchen	€ 1,8
1 Croissant oder Schokocroissant	€ 3	1 Mürbchen oder Laugengebäck	€ 2,75
2 Scheiben Käse[2] oder Wurst [1,2,3,4,5]	€ 2,1	2 Scheiben roher[1]/ gekochter Schinken[1,3,4,5]	€ 3,6
2 Scheiben Lachs mit Meerrettich	€ 5	1 Portion diverse Marmelade	€ 1,2
Portion Butter| Quark oder Joghurt	€ 1,8	1 Portion Honig oder Nutella	€ 1,25
Portion gemischtes Obst	€ 5	1 Portion Müsli	€ 3,5
1 frisch gekochtes Ei	€ 1,5	1 Portion Rührei (2 Eier)	€ 4,8
1 Portion Spiegelei (2 Eier)	€ 4,8	1 Portion gebratener Speck (5 Scheiben)	€ 5
1 Portion Beilagen Pommes Frites	€ 3,5	1 Portion Beilagen Bratkartoffeln	€ 3,5

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

1 GLAS 0,25L NUR € 5,5

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHR IM HAUS, INCL. BEDIENUNGSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!
BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!
WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG – KENNWORT: CAFEDROSTEHOESEL

ERST EINMAL EINE BROTZEIT…

„Bergisches Schnittchen“ € 8,5
3 Scheiben Landbrot (100% Roggen) | Zwiebelmett | Kalbsleberwurst |Gewürzgürkchen | Zwiebeln | Butter

„Good Morning -Burger“ € 9
Burgerbrötchen | gebratener Speck | Spiegelei | Schmand | Salat | Tomate | Gurke

„Toast Hawaii“ 1,3,4,5 € 12,5
Scheiben Toastbrot mit gekochtem Schinken| Früchte | Käse überbacken

„Das Avotei“ 1,2,3, € 9,5
2 Scheiben „Unser Korn Brot“| Salat| frische Avocado | Tomaten | Spiegelei

„Strammer Max“ 1,3,4,5 € 12,5
Graubrot| Spiegeleier| gekochter Schinken | kleiner gemischter Salat

1 belegtes Brötchen	
· diverser Aufschnitt	€ 3,6
· mit geräuchertem Lachs	€ 6,6

2/2 belegte Brötchen	
· diverser Aufschnitt	€ 4,8
· mit geräuchertem Lachs	€ 7,8

1 belegtes Körnerbrötchen	
· diverser Aufschnitt	€ 4,2
· mit geräuchertem Lachs	€ 7,2

2/2 belegte Körnerbrötchen	
· diverser Aufschnitt	€ 5,4
· mit geräuchertem Lachs	€ 8,4

2 belegte Scheiben Graubrot	
· diverser Aufschnitt	€ 4,8
· mit geräuchertem Lachs	€ 7,8

1 belegtes Laugengebäck	
· diverser Aufschnitt	€ 4,8
· mit geräuchertem Lachs	€ 7,8

DIE BERGISCHE KAFFEETAFEL!

„Kaffee drenken met allem dröm on dran“

Zu dieser Bergischen Tradition gehören:
1 Stck. Rosinenplatz | 1 x Laugenbrezel | 1 x Waffel | 1 Scheibe Roggenbrot|1 Scheibe Schwarzbrot | Käse & Plock-wurst | 1 Portion Apfelkraut | Honig | Konfitüre | Quark | Butter | Milchreis mit Zimt & Zucker | geschlagene Sahne | heiße Kirschen.
Der Kaffee (2 Tassen p.P.) wird in einer Dröppelminna serviert und zum krönenden Abschluss reichen wir jedem Gast noch 1 Glas Roter Genever(2cl)!

Wir servieren Ihnen (auf Vorbestellung) die Bergische Kaffeetafel,
pro Person zum Preis von **€ 33**

Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüssen, Paranüsse, Pekannüsse, Pistazien, Macadamianüsse &Erzeugnisse daraus Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als C>10mg/kg bzw. 10mg/ltr Lupine und Erzeugnisse daraus Weichtiere und Erzeugnisse daraus Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und ChorasanWeizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus Eier und Erzeugnisse daraus Erdnüsse und Erzeugnisse daraus Soja und Erzeugnisse daraus Milch einschließlich Laktose und Erzeugnisse daraus Sellerie und Erzeugnisse daraus Senf und Erzeugnisse daraus Sesamsamen und Erzeugnisse daraus Krebstiere und Erzeugnisse daraus Fische und Erzeugnisse daraus | 1.Konservierungsstoff; 2. Farbstoff; 3. Stabilisator; 4. Antioxidationsmittel; 5. Süßungsmittel

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHR IM HAUS, INCL. BEDIENUNGSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!
BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!
WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG – KENNWORT: CAFEDROSTEHOESEL

TERRINE SUPPEN & EINTÖPFE…

Kartoffelcremesuppe	€ 8	Tomatensuppe	€ 8
Linseneintopf	€ 8	Gulaschsuppe	€ 9,5

FRISCHE SALATE…

mit Sylter-Dressing

Kleiner Salatbowl gemischte Gartensalate	€ 6,5	Salatteller „Nizza“ mit Thunfisch | Ei | Oliven	€ 14
Salatteller „Avocado“ mit Avocados | Himbeeren | Himbeerdressing	€ 14	Salatteller „De Luxe“ mit Hähnchenbrust Terriyaki	€ 14,5
„Muttis-Salat“ mit Bratkartoffeln | Spiegelei	€ 14,5		

FLAMMKUCHEN…[4] ALLE MIT SCHMAND

„Elsässer Art“ mit Speck [1] | Frühlingszwiebeln | Zwiebeln	€ 12,5	„Frankreich“ mit Thunfisch | Oliven | Salat | Tomaten	€ 15

PFANNKUCHEN…

„Klassiker“ mit Zucker	€ 10	„Süßes Früchtchen“[5] wahlweise mit Äpfeln oder Kirschen	€ 13
„Metti“ [1,4] mit Mettwurstscheiben | kleinem Salat	€ 16	„Specki“ [1,4] mit Speckscheiben | kleinem Salat	€ 16

FRISCHES AUS DER „KNOLLE“ [1,4]

3 Reibekuchen „Klassisch“ mit Apfelmus | „Unser Kornbrot“	€ 10	Kartoffelröstinchen mit geräuchertem Lachs | Sahne-Meerrettich | kleiner Salat	€ 18,5
3 Reibekuchen „Nordsee“ mit geräuchertem Lachs |Dill-Senf-Sauce | kleiner Salat	€ 18,55		

FREITAGS IST UNSER REIBEKUCHENTAG! € 14,5

Reibekuchen so viel der Bauch verträgt – all you can eat - mit Apfelmus & „Unser Kornbrot“
(Dies Angebot gilt nicht an Feiertagen, nur für eine Person und ausschließlich zum Verzehr in unserem Haus)

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Currywurst mit Pommes Frites| Mayonnaise & Ketchup	€ 10,5	„Portion Pommes Schranke“ mit Mayonnaise & Ketchup	€ 6

FÜR UNSERE KLEINEN HELDEN

Chicken-Nuggets mit Pommes Frites| Mayonnaise & Ketchup	€ 10,5	Kleiner Nutella-Pfannkuchen	€ 7,5

BURGER - MEISTER…

alle mit Burgerbrötchen \| Rindfleisch-Parry (ca.170g) Salat \| Tomate \| Gurke

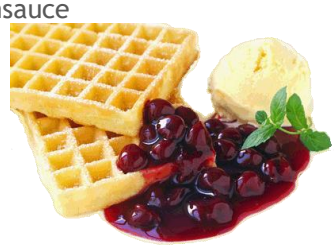
Classic – Burger	€ 9,5	Cheese – Burger + Gouda Käse	€ 11
Bacon – Burger + Speckstreifen	€ 12,5	Portion Beilagen Pommes	€ 3,5

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH FÜR DEN VERZEHR IM HAUS, INCL. BEDIENUNGSGELD UND DER GESETZLICHEN MWST.!
BILDER SIND BEISPIELE UND KÖNNEN VOM ORIGINAL ABWEICHEN!
WLAN FÜR UNSERE GÄSTE: DROSTE GASTZUGANG – KENNWORT: CAFEDROSTEHOESEL

„SCHNITZEL-JAGD“…

Wählen Sie Hähnchen- oder Schweinefleisch. Als Beilagen servieren wir Ihnen einen kleinen Salat und wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln [1,4].

„Die Wiener Art“ mit Zitronenscheibe	€ 14,5	„Pfefferchen“ mit Pfefferrahmsauce[2]	€ 17
„Puszta“ mit Paprikastreifen [5]	€ 17	„Spinaci“ mit Spinat | Käse überbacken	€ 17,5
„Zwiebelchen“ mit frischen gebratenen Zwiebeln	€ 17	„Jägerlatein“ mit Pilzrahmsauce	€ 18
„Aloha“ roher oder gekochter Schinken | Ananas oder Pfirsich | Käse	€ 17,5		



JETZT GIBT´S WAS AUF DIE HEIßE WAFFEL…

Mit Puderzucker	€ 5		
Mit Sahne [3]	€ 6,5		
Mit Kirschen [2,5]	€ 7	Mit Sahne[3] & Kirschen [2,5]	€ 8,5
Mit Vanille Eis[3]	€ 7,5	Mit Sahne[3] | Vanille Eis & Kirschen [2,5]	€ 10,5

SÜßE VERFÜHRER…

Eiskaffee Kalter Kaffee | 1Kugel Vanille Eis | Sahne	€ 6,5	Eisschokolade kalter Kakao | 1Kugel Vanille Eis | Portion Sahne	€ 6,5
Sanfter Engel 1 Kugel Vanille Eis | Orangensaft	€ 6,5		
Eis Kugel nach Wahl Vanille, Erdbeer, Schokolade	€ 2	Portion Schlagsahne	€ 1,5

Germknödel Pflaumenmus | Vanillesauce	€ 8,5	Schokoladenkuchen flüssiger Schokoladenkern | 1 Kugel Vanille Eis	€ 8,5
Warmer Apfelstrudel Vanillesauce	€ 8,5	Portion Vanillesauce	€ 2

ERFRISCHEND ANDERS:

ICE MEETS COFFEE & CHOCOLATE…

Glas Latte Macchiato • Schokolade • Chococcino € 5
ist eine eisgekühlte Komposition aus frischem Kaffee & Kakao

SOFTGETRÄNKE…

Flasche Wasser „laut“ oder „still“	0,25l = € 3 | 0,75l = € 7,5	Flasche Softgetränk Coca-Cola | Cola Light | Cola Zero | Fanta | Sprite	0,2l = € 3
Flasche Vio Schorle Apfel- | Rhabarber- | Johannisbeere-	0,25l = € 4	Flasche Fruchtsaft Orangensaft | Apfelsaft | Johannisbeernektar	0,2l = € 3,5
Glas Milch	0,2l = € 2,5		

KAFFEESPEZIALITÄTEN …

Tasse Kaffee	€ 3,5	Tasse entkoffeiniert Kaffee	€ 3
Becher Kaffee	€ 4,5	Becher entkoffeiniert Kaffee	€ 4,5
Espresso	€ 3	Espresso Macchiato	€ 4
Cappuccino	€ 4,5	Café au lait	€ 4,5
Latte Macchiato	€ 4,5	Heiße Zitrone	€ 5
Heiße Schokolade	€ 4,5	Chococcino (Kaffee meets Kakao)	€ 5

TEESPEZIALITÄTEN …

NR.1	Darjeeling Imperial	Bio Fairtrade | Schwarzer Tee mit zartnussiger Note
Nr.2	Assam	Kräftiger Edeltee aus Indien würzig, malzige Geschmacksnote
Nr.3	Earl Grey Premium,	Blattteemischung aus Darjeeling und Assam, benetzt mit dem pikanten Aromaoel der feinster Bergamott Früchten
Nr.4	Grüntee Asia Superior	Feiner Grüntee aus Mittelasien mit zart-süßer Note
Nr.5	Vita Orange	Aromatisierter Früchtemischung mit Orangengeschmack & 7 Vitaminen
Nr.6	Sommerbeeren	Früchtetee mit Apfelstücken, Hibiskus, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, Himbeer- und Erdbeeraroma
Nr.7	Rooibos Winterpunsch	mit feinem Winteraroma aus Rotbusch, Ingwer, Apfel, Zimtrinde, Kardamon, Kokosnussraspeln, Schwarzenpfeffer und Mandelstücken
Nr.8	Bio Teespa mawigica	Kräuterkombination, aromatisiert mit dem Geschmack von Mango, Orangenblüten, verfeinert mit dem magischen Aroma der Tonkabohne, Heidelbeeren, Kamille
Nr.9	Ingwer Orangenpassion	Früchte Gewürzteemischung, Duftige Orangenblüten mit Ingwer
Nr.10	Pfefferminz	mit ätherischen Ölen grob geschnittener Pfefferminzblätter
Nr.11	Kaminfeuer	Mandel, Zimt, Rooibos, Hibiskus, Hagebuttenschalen, Apfel
Nr.12	Rooibos Vanille	Südafrikanischer Rotbusch mit Vanille Stücken & feinem Vanillearoma

Wir reichen zu jeder Portion Tee · Milch · Zitrone · Kandis € 4

BIERE, WEIN & PROSECCO…

Metzger Blanc de Noir	0,25l = € 7,5	|	0,75l = € 22,5
Metzger Pink Rosé	0,25l = € 7,5	|	0,75l = € 22,5
Metzger Kleiner Schwarzer	0,25l = € 7,5	|	0,75l = € 22,5
Weinschorle	0,25l = € 7,5		
Prosecco	0,1l = € 6	|	0,75l = € 28,5

Flasche Stauder Premium Pils	0,33l = € 3,7
Flasche Stauder Natur Radler	0,33l = € 3,7
Flasche Schlüssel Alt	0,33l = € 3,7
Flasche Erdinger Weißbier	0,33l = € 3,7

BIERE, WEIN & PROSECCO… OHNE ALKOHOL

Flasche Stauder Alkoholfrei	0,33l = € 3,7	Flasche tut gut Malzbier	0,33l= € 3,7
Flasche Stauder FassBRAUSE	0,33l= € 3,7	Flasche Erdinger	0,33l = € 3,7
Piccolo alkoholfrei	0,25l = € 8		

SPIRITUOSEN – LIKÖRE

Williams Birne	2cl = € 4,5	„Ramazotti”	4cl = € 4,5
Averna	4cl = € 4,5	“Helbing”	4cl = € 4,5

COCKTAIL…

Lillet wild berry	€ 8	Aperol Spritz	€ 8

● Farbstoff ● Süßungsmittel ● Milch & Milcherzeugnisse ● Schalenfrüchte & Schalenfrüchterzeugnisse ● Glutenhaltiges Getreide & glutenhaltige Getreideerzeugnisse ● Eier & Eiererzeugnisse ● Stabilisator Die Inhaltsstoffe der Schokoladensauce, Fruchtsauce, Eierlikör und den Marsalawein reichen wir gerne an! 1. Konservierungsstoff, 2. Farbstoff, 3. Stabilisator, 4. Antioxidatonsmittel, 5. Süssungsmittel, A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Soja, G. Milch einschließlich Laktose, H. Schalenfrüchte, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Schwefeldioxid und Sulfite in einer C>10mg/kg, M. Lupine, N. Weichtiere. Trotz größter Vorsicht können Spuren von Allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden. Über weitere Zutaten und Zusatzstoffe liegt eine separate Liste aus, die wir Ihnen gerne vorlegen.