

### 8.3 Fingerfood

#### **Suppe / Eintopf (Preis pro Liter)**

---

Deftige Gulasch-Suppe ( <i>dazu hausgemachtes Ciabatta</i> )	6,00€
Deftiges Kartoffelgulasch ( <i>dazu hausgemachtes Ciabatta</i> )	5,50€
Chili-Con-Carne ( <i>dazu hausgemachtes Ciabatta</i> )	5,50€
Brokkoli Cremesuppe (veg) ( <i>dazu hausgemachtes Ciabatta</i> )	5,00€
Saison-Suppe ( <i>dazu hausgemachtes Ciabatta</i> )	5,00€

(Unsere Empfehlung: 1 Liter ist ausreichend für 3 Personen als Vorspeise oder für 2 Personen als Hauptgericht)

#### **Canapèes (Preis pro Stück)**

---

(auf Baguette oder Vollkorn-Baguette garniert mit Salat, Obst und Gemüse)

belegt mit:

Salami <sup>2,3,4</sup> , Schinken, Gouda, Camembert, Hähnchenbrust	1,00€
Lachs	1,20€

(Unsere Empfehlung: 3 Stück pro Person)

#### **Halbes belegtes Brötchen (Preis pro Stück)**

---

mit Käse <sup>1</sup> , Schinken oder Salami <sup>2,3,4</sup> ( <i>garniert mit Salat, Obst und Gemüse</i> )	0,90€
mit Tomate/Mozzarella, Frikadelle oder Lachs	1,20€

#### **Spieße (Preis pro Stück)**

---

Hackbällchen-Gewürzgurken-Spieß	1,30€
Tomate-Mozzarella-Spieß	1,20€
Käse <sup>1</sup> -Weintrauben-Spieß	1,20€

**Zusatzstoffe:** 1)Farbstoff; 2)Konservierungsstoffe; 3)Antioxidationsmittel;  
4)Geschmacksverstärker; 5)geschwefelt; 6)geschwärzt; 7)gewachst; 8)Phosphat;  
9)Süßungsmittel; 10)Phenylalaninquelle; 11)chininhaltig; 12)koffeinhaltig

Neue Lebensmittelinformationsverordnung im Café

erstellt: geprüft / freigegeben: Version: Ort: Seiten  
G 18.01.2016 GF 22.01.201603 Server/DHB/FHB G 1 von 1