

**Herzlich Willkommen** im Restaurant „früh bis spät“ in der Altstadt von Trier.  
Wir freuen uns sehr, Sie als Gäste in unserem Lokal begrüßen zu dürfen.

Im Herbst 2016 begannen wir, die Betreiber der Spießbratenhalle Schillingen, uns mit der Eröffnung eines zweiten Restaurants zu beschäftigen. Da wir Trier und Köln gleichermaßen schätzen, kam es zu der Idee, das Kölsche und Trierer Lebensgefühl zu vereinen und einen Platz zu schaffen, an dem man nicht nur lecker essen und trinken, sondern auch eine einmalige Atmosphäre aufsaugen kann. Die überwältigende Resonanz und der immer größer werdende Zuspruch im „Schillinger Restaurant“ bestärkten uns in unserem Entschluss.

Seit Februar 2018 betreiben wir nun das „früh bis spät“ im Herzen von Trier und sind sehr stolz dieses Lokal –mit einem super Team und einer tollen familiären Stimmung - betreiben zu dürfen!

„Genießen, sich wohlfühlen und fallen lassen – diese Emotionen sind auch weiterhin das Herzstück unseres täglichen Strebens.

**„Erleben Sie unser Konzept aus früh Kölsch-Ausschank  
mit dem Kölner Kult-Kölsch  
und der in der Region bekannten Küche  
der Schillinger Spießbratenhalle.  
Wir laden Sie ein, sich im gemütlichen  
und rustikalen Ambiente fallen zu lassen,  
sich zu entspannen  
und nach Herzenslust zu schlemmen.“**

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!  
Andreas, Florian und Manuel**

P.S. Sie waren noch nie in Schillingen? Dann wird es höchste Zeit für einen Besuch: Waldrestaurant Spießbratenhalle, Im Freizeitzentrum 1, 54429 Schillingen (bei Kell am See), Tel. 06589-618, 100Plätze im Restaurant und großer Biergarten mit eigenem Ausschank und Blick auf den Schillinger See.

Und falls Sie eher im Raum Koblenz unterwegs sind: In Neuwied finden Sie unser „früh im Landratsgarten“. Immer ein Besuch wert!

**früh** bis spät

Liebe Gäste,

*Aufgrund der aktuellen Situation sind wir weiterhin dazu verpflichtet die Kontaktdaten unserer Gäste zu erfassen. Bitte benutzen Sie dazu die Luca-App. Für den Fall, dass Sie ihre Daten nicht mit der Luca-App erfassen möchten, können Sie auch gerne unser Kontaktformular handschriftlich ausfüllen.*

*Vielen Dank für ihr Verständnis. Bleiben Sie gesund und genießen die Zeit bei uns.*

Ihr **früh** -Team



Früh bis Spät

## Unsere Speisekarte

Unsere Küche hat durchgehend von 12Uhr bis 21:30Uhr für Sie geöffnet.  
Freitags und samstags bis 22Uhr.

### **Täglich wechselnder Mittagstisch**

(Mo.-Fr. 12- 15Uhr, außer an Feiertagen)

Mittagstisch (vegetarisch)  ab 8,90€

Mittagstisch mit Fleisch oder Fisch ab 9,90€

\*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“  
Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.



## Empfehlung des Hauses



### Vorspeisen/ Für den kleinen Hunger

(für den kleinen Hunger oder auch Zwischendurch)

**Rinder-Carpaccio** 13,90€


*(Unser besonderes Fleisch hauchdünn aufgeschnitten, mit Olivenöl, Rucola, Parmesan und Pinienkernen verfeinert)*

**Tomate-Mozzarella, (wie der Chef dat mag)**  13,90€

*(Tomaten mit hausgemachtem Pesto und dazu ein gutes Stück Burrata mit Baguette)*

### Sommerliche Hauptgerichte

(erfrischend leichte Variationen nach Art des Hauses)

**Griechischer Salat mit Feta, Gurken, Oliven und Zwiebeln**  11,90€ \*

*(großer Salat, dazu Baguette)*

**Sommerliche –Pasta mit Roastbeefstreifen** 13,90€ \*

*(leckere Nudeln mit fein gewürzten Roastbeefstreifen, Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola, Pinienkernen und Parmesan)*

**Ziegenkäse mit Honig an Salatbouquet**  13,90€ \*

*(großzügiges Salatbouquet mit gratiniertem Ziegenkäse, dazu Baguette)*

### Unsere süßen Kreationen

(für Süßes ist man nie zu satt...)

**Apple-Crumble** (Apfelgebäck im Glas mit Sahne) 5,90€

**Pannacotta** an Himbeer-Sauce 4,90€

## Kalte Vorspeisen

(oder für den kleinen Hunger bzw. auch Zwischendurch)

**Flit mit einem Dip:** 4,50€      **Flit mit 3 Dips nach Wahl:** 6,90€  
wahlweise mit Kräuterbutter ✓, Kräuterknoblauchquark ✓ oder Griebenschmalz)

*(frisches Baguette mit einem Dip oder drei Dips nach Wahl)*

**Halve Hahn met Röttgelche** ✓ 5,90€

*(typisch Köln: Roggenbrötchen mit Gouda, Butter, Senf, Gewürzgarke und Zwiebeln)*

**Kölsche Kavier met Röttgelche** 5,90€

*(typisch Köln: Roggenbrötchen mit Blutwurst, Butter, Senf, Gewürzgarke und Zwiebeln)*

**Frisches Mett met Röttgelche** 5,90€

*(typisch Köln: Roggenbrötchen mit Mett, Butter, Gewürzgarke und Zwiebeln)*

**Kölsche Brotzeit** 12,90€

*(für Köln-Liebhaber: Roggenbrötchen & Baguette mit Gouda, Mett, Blutwurst, Butter, Gewürzgarcken und reichlich Zwiebeln)*

**Hausgemachte „früh-Wurst“ im Glas mit Flit** 5,90€

*Bitte wählen Sie eine von den 4 Sorten aus. Die Gläser werden mit Baguette und Butter serviert.*

*(Wahlweise Schillinger Spiessbratenwurst, Trierer Kochmett oder Trierer Römerwurst (Art Sülze) in Klassik oder Scharf)*

**Große „früh-Wurst“-Platte mit reichlich Flit** 12,90€

*(für Wurst-Liebhaber: Reichlich Baguette mit Schillinger Spiessbratenwurst, Trierer Kochmett und Trierer Römerwurst (Art Sülze) in Klassik, dazu Butter, Gewürzgarcken und Zwiebeln)*

## Warme Vorspeisen

(oder für den kleinen Hunger bzw. auch Zwischendurch)

**Ofenfrischer „Schillinger Spießbraten“ mit Jus und Baguette** 8,90€ \*

*(Handgewickelter Spießbraten nach geheimer „Schillinger Rezeptur“ mit Sauce und Baguettescheiben“)*

**Kräftige hausgemachte Rindfleischsuppe mit Gemüseinlage** 5,90€

*(Klare Rinderbrühe mit Gemüsewürfeln)*

**Gulaschsuppe nach Art des Hauses**      klein: 6,90€      groß: 8,90€

*(Suppe mit paprikagewürztem Rinder-Ragout nach Art des Hauses)*

\*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“  
Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.

## FrISCHE Salate

(verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate an unserem hausgemachten Joghurtdressing)


**Fitness-Teller:** kleines 200g Rumpsteak an Salatbouquet 20,90€

*(kleines Rumpsteak in der Garstufe ihrer Wahl)*

**Großer vegetarischer Salatteller** mit Rohkost- und Blattsalaten  10,90€\*

*(großer gemischter Salat, auf Anfrage auch vegan möglich)*

Großer Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten wahlweise mit:

- Gebratenen **Champignons und Käse**  12,90€\*
- Gebratenen und fein gewürzten **Putensteifen** 13,90€\*
- Frisch zubereiteten **Schnitzelstreifen** (Schweinefleisch) 13,90€\*
- Fein gewürzten **Roastbeefstreifen** 19,40€\*

*(in der Garstufe ihrer Wahl)*

## Vegetarische Gerichte

(Herzhaftes, ganz ohne Fleisch)

**Mediterrane Nudelpfanne** mit Käse  11,90€ \*


*(Linguine (Bandnudeln) mit mediterranem Pfannengemüse nach Art des Hauses, wahlweise auch ohne Grana Padano)*

**Klassische Ofenkartoffel** mit Kräuterquark an Salatbouquet  9,40€


*(Unsere leckere große Kartoffel mit Kräuterknoblauchquark und gemischten Salat)*

**Überbackene Ofenkartoffel mit Champignons**, dazu  
Kräuterknoblauchquark an Salatbouquet  11,90€

*(Eine Ofenkartoffel mit Champignons und Käse überbacken, dazu Kräuterknoblauchquark und Salat)*

**Couscous mit Kernen und Gemüse**, dazu Minzdip  10,90€ \*

*(fein gewürzter Couscous mit verschiedenen Kernen, mediterranen Gemüse und frischen Minzdip)*

Viele unserer vegetarischen  Speisen können Sie etwas abgewandelt auch vegan bekommen, bitte sprechen Sie hierzu ihre Bedienung an.

## Steaks vom Black Angus Rind

Die Steakkarte ist das Herz unserer Küche, denn der Ruf der „Schillinger Steaks“ eilt uns voraus. Wir bieten Ihnen die Steaks in sechs Garstufen an, welche wir Ihnen kurz erläutern möchten.

Es gibt unterschiedliche Auffassungen darüber, welcher Temperatur im Kern welche Garstufe zugeordnet werden kann. Dies hängt im Wesentlichen von der Qualität des verwendeten Roastbeefs ab. Unser hochwertiges Roastbeef stammt aus Südamerika und ist perfekt gereift. Die Rasse Black Angus zeichnet sich darüber hinaus durch eine großzügige Marmorierung (feine Fettäderchen) aus, welche während des Bratvorgangs zu unverwechselbarer Zartheit und Geschmacksintensität führt – je besser das verwendete Fleisch, desto niedriger wird die Kerntemperatur für die Garstufen gehalten.

Erschwerend kommt hinzu, dass in Frankreich, Amerika und Deutschland ähnlich lautende Garstufen anders verwendet werden. Ein Beispiel: Das französische „medium“ ist in Deutschland „englisch“.

### Wählen Sie ihre Garstufe wie folgt:

<b>very rare/ bleu</b>	Innen komplett roh	Außen sehr dünn, braun	Sehr saftig, innen lau	35°C
<b>rare</b>	Im Kern roh	Außen dünn, braun	Saftig rot, innen lauwarm	43°C
<b>medium rare/ englisch</b>	Kern rot bis leicht rosa	Leicht intensives braun	Saftig rot bis rosa, lau	48°C
<b>medium</b>	Saftig rot	Kräftig braune Kruste	Saftig rosa bis rot, warm	53°C
<b>medium well</b>	Kleiner rosa Kern	Kräftig braune Kruste	Mäßig saftig, gut warm	58°C
<b>well done/ durch</b>	Braun bis grau	Kräftig braune Kruste	Weniger saftig, heiß	Ab 68°C

Wir bieten unser Rumpsteak sowohl naturbelassen auf der Schwarte an, als auch ohne. Durch unsere Bratweise auf der Schwarte wird erreicht, dass noch mehr zarte Röst- und herzhaftes Fleischaromen hervortreten und so zu einem einmaligen Geschmackserlebnis führen.

Für das maximale Geschmackserlebnis empfehlen wir: **Mut zur Schwarte!**

\*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“  
Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.

**Alle Rumpsteaks werden mit Pommes und Beilagen-Salat serviert.**

(Bitte wählen Sie ihr Steak mit oder ohne Schwarte und die Grammzahl, sowie die Garstufe in der ihr Steak gebraten werden soll, aus.)

<b>Rumpsteak ohne Schwarte</b>	<b>200g</b>	<b>300g</b>	<b>400g</b>	<b>500g</b>	<b>750g (auf Anfrage)</b>
	21,90€	25,90€	30,40€	34,40€	43,90€

<b>Rumpsteak mit Schwarte</b>		<b>300g</b>	<b>400g</b>	<b>500g</b>	<b>750g (auf Anfrage)</b>
		23,90€	27,90€	31,40€	40,20€

Sie wünschen eine andere Beilage oder zusätzliche Toppings?

Zu allen Gerichten können Beilagen und Toppings geändert bzw. dazu bestellt werden.

Umbestellungen und Toppings berechnen wir wie folgt:

Hausgemachte **Pfeffer-, Pilzrahm-, Zigueuner- oder Bratensauce** je 2,50€

Selbstgemachte **Kräuterbutter** (mit Knoblauch) 2€

frischer **Kräuterknoblauchquark** 2€

Geschmorte **Zwiebeln** 2,50€

Pfannengeschwenkte **Champignons** 3€

**Bratkartoffeln** mit Speck statt Pommes 2€

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark** statt Pommes 2,50€

Mediterranes **Gemüse** statt Salat 2€

## Schillinger Küche

(Traditionelle Küche pfiffig zubereitet)

**Original Schillinger Spießbraten mit Jus, Bratkartoffeln und Salat** 14,50€ \*

*(großzügiges Stück des handgewickelten „Schillinger Spießbratens“ mit leckerer Füllung, Jus, Bratkartoffeln und Salat)*

**Würziger Hackbraten mit Sauce nach Wahl, dazu Pommes Salat** 13,90€ \*

*(unser hausgemachter Hackbraten, wahlweise mit Zigeuner-, Jäger-, Pfeffer- oder Bratensauce, dazu Pommes und Salat)*

**Nudeln mit Roastbeefstreifen an Pilzrahmsauce und Salat** 19,40€ \*

*(Linguine mit Pilzrahmsauce und Roastbeefstreifen in der Garstufe ihrer Wahl)*

**Roastbeefstreifen mit Ofenkartoffel an Kräuterquark und Salat** 19,40€ \*

*(Roastbeefstreifen in der Garstufe ihrer Wahl mit einer Ofenkartoffel und knoblauchhaltigem Kräuterquark)*

**Nudeln mit hausgemachter Sauce bolognese und Käse** 10,90€\*

*(Linguine mit Bolognesesauce, wahlweise auch ohne Grana Padano)*

## Schnitzel (vom Schwein)

(Große Schnitzel (ca. 280g) mit würziger Panade, frisch für Sie in der Küche geklopft)

**Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat** 12,90€ \*

*(paniertes Schnitzel mit einem Stück frischer Zitrone, rustikalen Pommes und Salat)*

**Jägerschnitzel mit Pommes und Salat** 13,90€ \*

*(paniertes Schnitzel mit Pilzrahmsauce, rustikalen Pommes und Salat)*

**Pfefferschnitzel mit Pommes und Salat** 13,90€ \*

*(paniertes Schnitzel mit Pfeffersauce, rustikalen Pommes und Salat)*

**Zigeunerschnitzel mit Pommes und Salat** 13,90€ \*

*(paniertes Schnitzel mit Paprikasauce, rustikalen Pommes und Salat)*

**Schnitzel Prima Vera mit Pommes und Salat** 14,90€ \*

*(paniertes Schnitzel mit Champignons und Käse überbacken, rustikalen Pommes und Salat)*

**Schnitzel Hawaii mit Pommes und Salat** 14,90€ \*

*(paniertes Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken, rustikalen Pommes und Salat)*

\*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“  
Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.



## Deftige Brauereiküche

(Kölsche und Trierer Vorlieben mit regionalen Produkten vereint)

**Himmel und Ääd** 13,40€

*(Kölsche Spezialität aus gebratener Blutwurst, Kartoffelstampf mit Apfelstückchen und Röstzwiebeln, dazu Bratenjus)*

**Riesenbratwurst mit Kappes Teerdich und dunkler Bratensauce** 13,90€

*(riesige Bratwurst (300g) mit einem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)*

**Ofenfrischer Fleischkäse mit Kappes Teerdich und Jus** 11,90€ \*

*(gebackener Fleischkäse mit einem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)*

**Saftiger Kassler mit Kappes Teerdich und Jus** 12,90€ \*

*(großes Stück Kassler mit einem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)*

**Zünftige Grillhaxe mit Kappes Teerdich und Jus** 17,90€

*(große Hinterhaxe 1,2kg Rohgewicht mit einem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)*

**Große Brauhausplatte nach Art des Hauses für 4 Personen** 55,90€

*(Fleischkäse, Kassler, Schillinger Spiessbraten und Grillhaxe mit Bratkartoffeln, Kappes Teerdich und Jus)*

## Unsere Kindergerichte

(Wir bemühen uns um eine familienfreundliche Kalkulation. Bitte haben Sie

Verständnis dafür, dass wir Erwachsenen für Gerichte der Kinderkarte einen Aufpreis von 3€ berechnen.)



**Dalmatiner** (Portion Pommes) 3,50€



**Tabaluga** (kleines Schnitzel mit Pommes) 6,90€



**Wicki** (5 Hähnchen-Nuggets mit Pommes) 6,90€



**Mogli** (Mini-Bratwürstchen mit Kartoffelstampf) 6,90€



**Susi und Strolch** (Nudeln Bolognese) 6,90€

*(kleine Portion Linguine (dickere Spaghetti) mit Bolognesesauce nach Art des Hauses)*

\*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“  
Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.

## Unsere Desserts und Eis

(Für Süßes ist man nie zu satt...)



**bunter Zwergenbecher** 3,90€

*(2 Kugeln Eis (wahlweise Vanille, Erdbeer, Schokolade oder Walnuss) mit bunten Streuseln)*

**3 Kugeln gemischtes Eis mit oder ohne Sahne** 5,50€

*(wahlweise mit Walnuss-, Vanille-, Schokoladen- oder Erdbeereis)*

**Traditioneller Krokantbecher** 6,90€

*(Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Karamellsauce und Krokant)*

**Schokoladenbecher** 6,90€

*(Schoko- und Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce)*

**Nussknacker-Becher** 7,90€

*(Walnusseis mit verschiedenen Nüssen & Mandeln mit Sahne, Schoko- und Karamellsauce)*

**Eis & Heiß** 7,50€

*(3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren)*

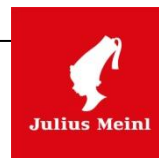
**warme Schokotarte mit Vanilleeis** 7,90€

*(Warmer selbstgemachter Schokokuchen mit Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten)*

**Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanilleeis** 7,90€

*(Warme Süßspeise aus Eiern und Mehl mit Puderzucker und Vanilleeis)*

## Kaffee-Getränke aus dem Hause



Espresso 2,20€

Espresso-Macchiato 2,50€

Tasse Cafe Creme 2,70€

Große Tasse Cafe Creme 3,50€

Cappuccino 2,90€

Milchkaffee 3,50€

Latte Macchiato 3,50€

Moccachino (heiße Schokolade mit Espresso) 3,50€

Pott Kakao mit Sahne 3,20€

Glas Tee (Dallmayr) 2,50€

*(Earl Grey, Darjeeling, Roiboos Vanille, Japan Fenchel, Alpenkräuter, Kamille, Pfefferminz oder Waldbeere)*

## Disgestif („Fir Danao“)

*Kennt Ihr unsere „Moorbirne mit Birnenbällchen schon? Ja? Dann müsst ihr unbedingt diesen Disgestif aus dem Hause Scheibel probieren. Einfach köstlich....*

Apricot Brandy aus dem Hause Scheibel

2cl

6,50€

**Sie suchen die Getränkekarte? Fragen Sie gerne beim Service nach!**

**Ihnen gefällt es bei uns?**

Folgt und markiert uns sehr gerne auf Instagram!



**FRUEHBISSPAETTRIER**

Ihnen hat es bei uns gefallen, dann sagen Sie es gerne weiter.

Es gibt positive oder negative Kritik, sprechen Sie uns bitte an oder schreiben Sie eine e-Mail. Vielen Dank.

Die Betreiber des , **früh bis spät** sowie das gesamte „Früh bis spät-Team“ bedanken sich für Ihren Besuch. Bis zum nächsten „Mahl“!

Falls Sie Fragen zu gewissen Lebensmitteln und Zusatzstoffen haben, fragen Sie gerne beim Service nach.

\*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“  
Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.

✓ = vegetarisch

Hinweis für Allergiker: Aufgrund unserer Zubereitungsweise und Räumlichkeit, können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen aufweisen. Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: Wir bemühen uns möglichst frische und zusatzfreie Lebensmittel zu verwenden. Dennoch sind wir auf Lebensmittel von anderen Unternehmen angewiesen, die Zusatzstoffe verwenden. Falls Sie Fragen zu gewissen Lebensmitteln und Zusatzstoffen haben, fragen Sie gerne beim Service nach.

- 1.) Mit Farbstoff= Käse, Milcheis, alkoholfreie Getränke (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Fuze Eistee, Säfte) Cognac Henessy, Jack Daniels Whisky, Talisker Whiskey, roter Aufgesetzter, Campari
- 2.) Konserviert=Käse, Blutwurst, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 3.) Mit Nitrat= Blutwurst, Kassler
- 4.) Mit Antioxidationsmittel= Käse, Blutwurst, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 5.) Mit Geschmacksverstärker= Käse, Mett, Blutwurst
- 6.) Geschwefelt= Fernet Branca, Weißweine, Roséweine, Rotweine
- 7.) Geschwärzt=
- 8.) Gewachst= Citrusfrüchte
- 9.) Mit Phosphat=
- 10.) Mit Milcheiweiß=
- 11.) Mit Süßungsmittel= Cola Zero
- 12.) Mit einer Zuckerart=
- 13.) Tafelsüße auf Grundlage von Sorbit=
- 14.) Koffeinhaltig= Schokotarte,, Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, Fuzetee

Wir versuchen Speisen mit einer längeren Garszeit, wie beispielsweise unseren Spießbraten, Kassler, Fleischkäse und Grillhaxe immer genügend vorbereitet zu haben. Dennoch kann es trotz mehrmals am Tag frisch zubereiteten Spießbraten und Grillhaxen zu Engpässen kommen.

Der Kölner sagt: „Wenn et aus is, is et aus!“

Ihnen hat es bei uns gefallen, dann sagen Sie es gerne weiter.

Es gibt positive oder negative Kritik, sprechen Sie uns bitte an oder schreiben Sie eine e-Mail.

Die Betreiber des **früh bis spät** , sowie das gesamte „Früh bis spät-Team“ bedanken sich für Ihren Besuch. Bis zum nächsten „Mahl“!

\*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“  
Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte deklariert.