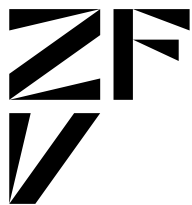




Von Coffee Break bis Flying Dinner.



Gut tut gut.



Catering für kleine Pausen und grosse Auftritte.

Ob Kaffeepause, Stehlunch, Apéro oder Flying Dinner: Wir unterstützen Sie bei der Planung und Umsetzung Ihres Anlasses. Gemeinsam stellen wir ein Angebot zusammen, das zu Ihrem Anlass und Ihren Bedürfnissen passt. Vom Coffee Break im kleinen Kreis bis zum Flying Dinner für grössere Gruppen sorgen wir dafür, dass Speisen, Getränke und Service optimal aufeinander abgestimmt sind. Gerne beraten wir Sie persönlich und gehen auf individuelle Wünsche ein.

Ihr ZFV-Team von der Gastronomie an der ZHAW Winterthur

Kontakt

Grüner Saal, SI 03.20
Theaterstrasse 15c
8400 Winterthur
T +41 76 228 37 99
catering_zhaw@zfv.ch

Version: 08.26

Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen	4
Sandwiches gross	4
Mini-Brötchen	5
Lunch Package	6
Business Lunch	6
Pauschale	7
Apéro Classic	8
Apéro Package	8
Grillspezialitäten	9
Getränke	10
Cocktails & Mocktails	10
Wein & Bier	11
Hinweise	12
Deklaration	14
AGB	14



= vegan



= vegetarisch

Kaffeepausen

Vormittagskaffee einfach	pro Person	6.90
--------------------------	------------	------

Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Vormittagskaffee Standard	pro Person	9.90
---------------------------	------------	------

Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 100 cl

Vormittagskaffee Power	pro Person	11.90
------------------------	------------	-------

Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Orangensaft 100 cl

Mineralwasser mit oder ohne

Kohlensäure 100 cl

Brotkorb mit verschiedenen kleinen Gipfeli und Brötchen

Nachmittagskaffee einfach	pro Person	6.90
---------------------------	------------	------

Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Nachmittagskaffee Standard	pro Person	9.90
----------------------------	------------	------

Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Mineralwasser mit oder ohne

Kohlensäure 100 cl

Nachmittagskaffee Power	pro Person	12.90
-------------------------	------------	-------

Kaffee, Espresso & Sirocco Tee à discrétion

Apfelsaft 100 cl

Mineralwasser mit oder ohne

Kohlensäure 100 cl

Dänisches Süssgebäck

Fruchtspiesschen

Die Kaffeepausen sind ab 10 Personen erhältlich exklusiv Auf- und Abbau.

Für das kleine Frühstück

Butter-, Laugen-, Vollkornkipfel	Stück	2.00
----------------------------------	-------	------

Fruchtbrötli mit Nüssen	Stück	2.60
-------------------------	-------	------

Nuss- oder Schoggi-Gipfel	Stück	3.10
---------------------------	-------	------

Schokoladen-Brownie	Stück	3.10
---------------------	-------	------

Donuts	Stück	3.10
--------	-------	------

Früchte

Fruchtspiesschen	Stück	3.50
------------------	-------	------

Bio-Frucht	Stück	2.50
------------	-------	------

Bio-Früchtekorb	Stück	22.50
-----------------	-------	-------

Sandwiches gross

Für das kleine Frühstück

Delicato 	Stück	7.90
mit Gemüsequark und Kräutern		

Castel Nuovo 	Stück	7.90
mit Tomaten-Mozzarella und Pesto		

Vitato 	Stück	7.90
mit Brie, Birnen und Rucola		

Trio Grande 	Stück	7.90
mit Eiersalat und Peperoni		

Caruso 	Stück	7.90
mit Gruyère AOP und Tomaten		

Laugen lang 	Stück	7.90
mit Emmentaler AOP		

Vegetariana 	Stück	7.90
mit Grillgemüse und Mozzarella		

Poesia 	Stück	7.90
mit pflanzenbasiertem Eiersalat		

Pollo Impossible 	Stück	7.90
<i>mit würzigem Planted-Kebap</i>		
Trio Farm 	Stück	7.90
<i>mit Grillgemüse</i>		
Bagel vegano 	Stück	7.90
<i>mit Gemüsestartar</i>		

Sandwich Fleisch & Fisch

Il Mare	Stück	7.90
<i>mit Thonmousse und Zwiebelringen</i>		
Belmonte	Stück	7.90
<i>mit Salami</i>		
San Martino	Stück	7.90
<i>mit Fleischkäse</i>		
Firenze	Stück	7.90
<i>mit Bauernschinken</i>		
Romana	Stück	7.90
<i>mit Rohschinken und Essiggurken</i>		
Pollo Curry	Stück	7.90
<i>mit Pouletschnitzel</i>		
Gustoso	Stück	7.90
<i>mit Pouletbrust und Ei</i>		
Helvetia	Stück	7.90
<i>mit Fleischkäse und Gruyère</i>		
Marco Polo	Stück	7.90
<i>mit Pouletschnitzel</i>		
Corsaro	Stück	7.90
<i>mit Bauernschinken und Mozzarella</i>		
Laugen lang	Stück	7.90
<i>mit Mostbröckli</i>		

Mini-Brötchen

Zopfstangen 30 cm

Butterzopf 	Stück	40.00
<i>mit Gruyère AOP</i>		
Butterzopf 	Stück	40.00
<i>mit Brie</i>		
Laugenzopf 	Stück	40.00
<i>mit Tatar</i>		

Rusticozopf 	Stück	40.00
<i>mit Rauchkarotte</i>		
Laugenzopf 	Stück	40.00
<i>mit Peperoni</i>		
Laugenzopf	Stück	40.00
<i>mit Rauchlachs</i>		
Butterzopf	Stück	40.00
<i>mit Schinken</i>		
Rusticozopf	Stück	40.00
<i>mit Trutenbrust CH</i>		

Aus einer Zopfstange ergeben sich 10 Stück

Party-Brötchen*	Stück	4.60
Mit Hummus 		
Mit Oliventapenade 		
Mit Tartar 		
Mit Rauchkarotte 		
Mit Brie 		
Mit Gruyère 		
Mit Ei-Mousse 		
Mit Trutenschinken		
Mit Schinken		
Mit Salami		
Mit Roastbeef		

Purkornschnitten*	Stück	4.90
Mit Liptauer 		
Mit Gruyère AOP 		
Mit Frischkäse 		
Mit Roastbeef		
Mit Rauchlachs		

Mini-Canapé*	Stück	4.60
Mit Spargel 		
Mit Ei 		
Mit Lachs		
Mit Thon MSC		
Mit Salami		
Mit Schinken		
*Nur in 6er Schritten bestellbar.		

Mini-Bagelplatte für 20 Personen
mit Quark, Rauchlachs
oder Rauchkarotte
CHF 100.00

Lunch Package

Lunch Bag	pro Person	15.50
Sandwich <i>Fleisch, vegan oder vegetarisch</i>		
Saisonale Frucht		
Lindor-Kügelchen		
Mineralwasser PET 50 cl		
Servietten und Tragetasche		
Lunch Bag, glutenfrei	pro Person	16.50
Sandwich <i>Fleisch, vegan oder vegetarisch</i>		
Saisonale Frucht		
Lindor-Kügelchen		
Mineralwasser PET 50 cl		
Servietten und Tragetasche		

Preise in CHF inkl. gesetzl. MwSt.

Mensa Lunch 3-Gang	pro Person	23.50
Mensa Lunch 2-Gang	pro Person	20.00
Vorspeise		
Beilagensalat mit verschiedenem Gemüse und zweierlei Dressing		
Hauptgang		
Tagesmenü Plants & More  oder Tagesmenü Exquisit		
Dessert		
Tagesdessert		
Getränke		
Mineralgetränke 50 cl PET		

*Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass veröffentlicht. Für Sie und Ihre Gäste reservieren wir einen Tisch in unserer Mensa. Exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und Buffettischtücher

Business Lunch

3-Gang-Menü	pro Person 39.50
Vorspeisen	
Saisonaler Blattsalat  <i>mit zweierlei Dressing</i>	
Saisonale Cremesuppe 	
Rindstatar oder Gemüsetartar  <i>mit Brot und Butter</i>	
Bündner Rohschinken <i>mit Melone und Feta</i>	
Hauptgänge	
Rotes Pouletcurry oder Tofucurry  <i>mit Jasminreis und Pak Choi</i>	

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb
oder Geräuchertem Tofu 
*mit Rösti-Pastetli und glasierten
Karotten*

Poulet-Shawarma oder gebratener
Paneer 
*mit knusprigen Kartoffeln, Babyspinat
und Sauerrahm*

Entrecote oder Erbsenproteinsteak 
*mit Chimichurri und Gnocchi mit
saisonalem Gemüse*

BBQ Pulled Beef oder BBQ Jackfruit 
*mit Tagliatelle und
Cherrytomatenkonfit dazu Umami*

Mezze-Teller mit Poulet oder Falafel 
*mit Pita, Hummus, Muhammarrah,
Baba Ganoush, Kichererbsenragout
und grillierter Aubergine, Ei und
frischen Kräutern*

Dessert

Dunkle Schokoladenmousse
mit Erdbeeren

Crêpe mit Orangen
und Vanilleglace

Cheesecake Crème Catalana
im Weckglas

Fondant-Schokoladenkuchen
und Vanillerahm

Getränke

Kaffee / Espresso	Tasse	3.60
Sirocco Teebeutel	Tasse	3.60
Softgetränke PET 50 cl	Flasche	3.60
Softgetränke PET 50 cl	Flasche	3.60

***Exklusiv Getränke, Mitarbeitenden, Dekoration und
Tischtücher**

Pauschale

Ganztagespauschale	pro Person	45.00
--------------------	------------	-------

Kaffeepause Vormittag Power

Kaffee / Espresso
& Sirocco Tee à discrétion
Orangensaft 100cl
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure 100cl
Brotkorb mit verschiedenen
Gipfeli

Lunch 3-Gänge Mensa-Buffer

Vorspeise

Beilagensalat mit verschiedenem
Gemüse und zweierlei Dressings

Hauptgang

Tagesmenü Plants & more 
oder Tagesmenü Exquisit

Dessert

Tagesdessert

Getränke für den Lunch

Mineralwasser mit oder ohne
Kohlensäure 50 cl PET

Kaffeepause Nachmittag Power

Kaffee / Espresso
& Sirocco Tee à discrétion
Apfelsaft 100cl
Mineralwasser mit und
ohne Kohlensäure 100cl
Dänisches Süssgebäck
Fruchtspiesschen

***Das Speise-Angebot wird eine Woche vor dem Anlass
veröffentlicht exklusiv Mitarbeitenden, Dekoration und
Tischtücher**

Apéro Classic

Evergreens für die Stehtische

Erdnüsse gesalzen	Schale	2.00
Chips Nature oder Paprika	Schale	2.80
Gemischte Nüsse	Schale	3.80
Vaya Roots Salt & Balsamico	Schale	4.10
Getrocknete Tomaten	Schale	5.50
Käsewürfel mit Salami	Schale	5.50
Oliven und Grana Padano	Schale	6.50
Blätterteig Flutes	Schale	7.60

*Eine Schale ist für 5 Personen gerechnet

Kalte Apéro-Speisen-Platten

30 cm Zopf-Platte 🍷 <i>mit Peperoni, Karotte und Hummus</i>	30 Stück	75.00
30 cm Zopf-Platte Premium <i>mit Lachs, Gruyère und Burehammä</i>	30 Stück	85.00
30 cm Baguettes Premium <i>mit Thon, Roastbeef, Pastrami und Tomaten-Mozzarella</i>	30 Stück	95.00
Purkornschnitten Premium <i>mit Lachs, Gruyère und Roastbeef</i>	18 Stück	85.00
Minibrötli-Platte Classic <i>mit Salami, Schinken, Gruyère und Ei</i>	24 Stück	95.00
Minibrötli-Platte Premium <i>mit Lachs, Roastbeef, Trutenbrust und Brie</i>	24 Stück	105.00
Käse- und Fleischplatte <i>mit Garnituren und Brot</i>	10 Personen	100.00

Warme Apéro-Speisen

Spinatkuchen 🌱	Stück	3.10
Käsekuchen 🌱	Stück	3.10
Schinkenrolle	Stück	3.10

Kebabgipfeli	Stück	3.10
Chorizoschnecke	Stück	3.10
Mini-Älplermakkaroni	Stück	4.50
Mini-Ghackets-Hörnli <i>mit Rind oder vegan</i>	Stück	4.50
Saisonale Suppe 2dl 🌱	Stück	4.50
Saisonale Suppe 1dl 🌱	Stück	3.50

Süsse Apéro-Speisen

Pastel de Nata mit Zimtzucker	Stück	3.00
Bananen-Johannisbeer-Schnitte 🍷	Stück	3.50
Schokoladen-Brownie	Stück	3.10

Apéro Package

Kalte Speisen

Kürbismousse (🌱)
mit Bündner Rohschinken, frischen Kräutern und gerösteten Kernen

Tomaten-Mozzarella 🌱
mit Basilikum, eingelegten Cherrytomaten und Balsamico-Crème

Brie auf Urdinkelbrot 🌱
mit Honig-Senf-Konfitüre und Baumnüssen

Mini-Bagel 🍷 🌱
mit Frischkäse und Dill, wahlweise mit Rauchlachs oder Rauchkarotte

Pink Hummus 🍷
mit marinierten Zucchetti, Orangenperlen und glutenfreiem Körnerbrot

Babaganoush 🌱
mit Süsskartoffelsalat, Feta und gerösteten Kürbiskernen

Gemüsetatar

mit Ei-Crème, Edamame und feinen
Umami-Aromen

Warme Speisen

Kartoffelgnocchi

mit Butternut-Kürbis, gerösteten
Kürbiskernen und frischen Kräutern

Steinpilz-Tortelli

an Safransauce
mit Tomaten-Concassée

Yumame-Würfel

in aromatischer Tomatensauce mit
Kräutern

Korean Fried Cauliflower

mit würziger Marinade und
Kokoschips

Bulgur

mit Süsskartoffelragout und Falafel

Pulled Beef-Burger

im Brioche Bun mit BBQ-Sauce

Pulled Mushroom-Burger

im Brioche Bun mit BBQ-Sauce

Gemüse-Momos

auf Blattspinat mit Teriyaki- oder
Sweet-Chili-Sauce

Kürbiscurry

mit Poulet oder Tofu, Jasminreis und
schwarzem Sesam

Süsse Speisen

Dunkles Schokoladenmousse

mit Erdbeeren

Limettenmousse

mit Himbeeren

Aprikosen-Streuselschnitte

mit Vanillesauce

Apfel-Streuselschnitte

mit Vanillesauce

Pastel de Nata

mit Zimtucker

Lemon Cheesecake

Brownie

Vanilleschnecke

glutenfrei

Zimtschnecke

glutenfrei

Unsere Package-Auswahl

3 Häppchen	pro Person	13.50
5 Häppchen	pro Person	21.50
7 Häppchen	pro Person	31.50
9 Häppchen	pro Person	37.50

Ab 20 Personen bestellbar

Stellen Sie sich Ihr Package individuell
nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen
zusammen

Grillspezialitäten

Standard-Komponenten

Wurst mit Brot Lauwarmer Kartoffelsalat mit Ketchup und Senf	pro Person	12.50
Salatbuffet 250 g pro Person, 5 Sorten mit Brot und zweierlei Dressing	pro Person	7.50

BBQ-Fleisch-Komponenten

Mariniertes Poulet	100 g–140 g	4.00
Pouletspieß	100 g–140 g	5.00
Kalbsbratwurst oder Zuffikerli 2 Stück	100 g–140 g	4.00
Hamburger	100 g–140 g	4.00

BBQ-Beilagen-Komponenten

Baked Potato 	Stück	3.50
Baked Sweet Potato 	Stück	3.50

Kartoffelsalat 	1 kg	21.00
Bratkartoffel  <i>mit Rosmarin</i>	1 kg	21.00
Gebratener Reis 	1 kg	15.00
Maiskolben 	Stück	3.50
Gemüsespiess 	Stück	6.00
Tofu-Spiess 	Stück	6.50
Planted-Spiess 	Stück	5.50
Grillkäse 	Stück	5.00

BBQ-Spezial-Saucen

Sauerrahm 	100 cl	14.00
Harissa 	100 cl	18.50
Chimichurri 	100 cl	30.00

Material und Grill-Miete

Grill, Material wie
Chafing-Dish, Teller, Besteck und Gas
Pauschal CHF 500.00

Getränke

Wasser

Mineralwasser <i>mit / ohne Kohlensäure</i>	100 cl	5.60
Mineralwasser <i>mit / ohne Kohlensäure</i>	PET 50 cl	2.30

Wasser

Eistee <i>hausgemacht</i>	PET 50 cl	3.60
Limonade <i>hausgemacht</i>	PET 50 cl	3.60
Apfelschorle	PET 50 cl	3.60

Rivella	PET 50 cl	3.60
Coca-Cola	PET 50 cl	3.60
Coca-Cola Zero	PET 50 cl	3.60

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	100 cl	7.60
Ramseier Apfelsaft	100 cl	7.60

Heissgetränke

Sirocco-Tee	Beutel	3.60
Kaffee, Espresso ab Maschine	Tasse	3.60

Zusatz

Vollmilch	100 cl	4.50
BIO-Haferdrink	100 cl	7.10
BIO-Sojadrink	100 cl	6.80

Cocktails & Mocktails

Cocktails

Aperol Spritz	14.00
Gin Tonic	14.00
Negroni	16.00
Cocktail saisonal	14.00

Mocktails

Berry Fizz	12.00
Mocktail, saisonal	12.00
Rosmarin Spritz	12.00

Wein & Bier

Schaumweine

Prosecco Brut DOC Treviso <i>Italien / Valdobbiadene, Il Colle Prosecco</i>	75 cl	36.00
--	-------	-------

Crémant de Limoux Blanc DOC <i>Frankreich / Languedoc, Luc Pirlet</i>	75 cl	39.00
--	-------	-------

Mythos Pétillant VdP Suisse <i>Schweiz / Mythos Landolt Weine</i>	75 cl	39.00
--	-------	-------

Rimuss Bianco Dry, alkoholfrei <i>Rimuss & Strada Wein, AG</i>	75 cl	36.00
---	-------	-------

Weissweine

Schweiz

Zürbieter weiss AOC <i>Kanton Zürich, Weingut Landolt</i>	75 cl	44.00
--	-------	-------

Nobler Weisser <i>Weingut Nadine Saxer Neftenbach</i>	75 cl	52.00
--	-------	-------

Italien

Pinot Grigio DOC <i>Südtirol, Kellerei Kurtatsch</i>	75 cl	42.00
---	-------	-------

Spanien

Verdejo DO Rueda <i>Rueda Dominio de La Granadilla</i>	75 cl	36.00
---	-------	-------

Rotweine

Schweiz

Zürbieter rot AOC <i>Kanton Zürich, Weingut Landolt</i>	75 cl	44.00
--	-------	-------

Nobler Blauer, Pinot Noir <i>Weingut Nadine Saxer, Neftenbach</i>	75 cl	52.00
--	-------	-------

Italien

Barbera d'Alba DOC Superiore <i>Piemont, Borgogno Serio</i>	75 cl	50.00
--	-------	-------

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC <i>Italien/Veneto</i>	75 cl	50.00
---	-------	-------

Bier

Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	33 cl	5.00
-----------------------------------	-------	------

Appenzeller Bier Quöllfrisch alkoholfrei	33 cl	5.00
---	-------	------

Warme alkoholische Getränke

Glühwein	100 cl	22.00
----------	--------	-------

Punsch	100 cl	14.00
--------	--------	-------

Mindestbestellmenge 5 Liter

Hinweise

Bestellung

Damit wir Ihren Anlass optimal planen können, bitten wir Sie, Bestellungen für Events ab 20 Personen mit Betreuung und Servicemitarbeitenden mindestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn einzureichen. Für grössere oder komplexere Events ab 80 Personen benötigen wir mindestens 30 Tage Vorlaufzeit.

Auch bei kurzfristigen Anfragen (weniger als 14 Tage vor dem Anlass) versuchen wir, Ihren Anlass möglich zu machen. Je nach Auslastung kann das Angebot jedoch eingeschränkt sein.

Teilnehmendenzahl

Ihre schriftliche Bestätigung sowie die definitive Gästezahl erwarten wir spätestens 7 Tage vor dem Anlass – ebenso allfällige Änderungen von mehr als 20%. Kleinere Anpassungen nach der Bestätigung sind – je nach Kapazität – weiterhin möglich; dabei können zusätzliche Kosten entstehen. Wir versuchen jedoch stets, eine passende und faire Lösung zu finden. Verrechnet wird grundsätzlich die bestätigte Personenanzahl. Bei Mehrgästen wird die effektive Anzahl berücksichtigt. Abweichungen von $\pm 10\%$ zur bestätigten Personenanzahl sind ohne Zusatzkosten möglich.

Leistungen & Flexibilität

Wir setzen die vereinbarten Leistungen gemäss Offerte sorgfältig um. Sollte ein Produkt kurzfristig nicht verfügbar sein, bieten wir Ihnen selbstverständlich eine gleichwertige Alternative an.

Lieferzuschlag

Für einmalige Lieferungen werden Mitarbeitendenkosten à CHF 27.50 pro Lieferung verrechnet.

Auf- und Abbauzuschlag

Für die Lieferung, den Sitzungszimmerservice sowie das Einrichten und den Abbau des Raumes werden Mitarbeitendenaufwand à CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

Stornierungen

Eine Absage ist bis 14 Tage vor dem Anlass kostenfrei möglich. Bei späteren Änderungen gelten die Bestimmungen unserer AGB.

Externe Standorte

Für Lieferungen an externe Standorte, die nicht direkt an eine Cafeteria oder Mensa angeschlossen sind und sich ausserhalb unserer regulären Liefertour befinden, wird ein zusätzlicher Mitarbeitendenaufwand von CHF 55.00 pro Stunde berechnet.

Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Für Lieferungen in Winterthur wird eine Pauschale von CHF 150.00 erhoben.

Für Lieferungen ausserhalb des Stadtgebietes richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Personalzuschlag

Die Personalkosten werden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	55.00
Küchenmitarbeitende	pro Stunde	65.00
Eventleitung	pro Stunde	85.00
Küche	pro Stunde	65.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 15.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke, die durch Mitarbeitende der ZFV ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 für Weinflaschen und CHF 1.50 pro Bierflasche verrechnet.

Anlass ohne Betreuung

Die Veranstaltenden haften für Getränke, die frei zugänglich sind.

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen.

Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Gläser à 25 Stück	Korb	15.00
Besteckset	Stück	1.20
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasche	Stück	1.00
Stofftisch Tuch für Stehtisch	Stück	8.50
Stofftisch Tuch für Buffettisch	Stück	8.50
Kühltruhe/Kühlschrank	Stück	100.00
Zelt	Stück	300.00
Feuerschale inkl. Holz	Stück	100.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Transport Stehtische

Für den Transport von Stehtischen wird ein zusätzlicher Aufwand von CHF 150.00 berechnet.

Deklaration

Wir arbeiten mit Schweizer Lieferant:innen 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](#)