



SPÄTZLE DRIVE - DIGIKÄRTLE für Allergiker und Gäste mit Unverträglichkeiten

WARUM HABEN WIR EINE SO UMFANGREICHE ALLERGIKERINFORMATION?

Was den „Reussenstein“ & seinen „Spätzle Drive“ angeht, so wird in unserer „gläsernen Küche“ noch richtig gebrutzelt und produziert, wie es sich gehört. Wir sind der einzige gastronomische Meisterbetrieb in Böblingen und sehr stolz darauf, dass wir hervorragend ausgebildetes Fachpersonal beschäftigen dürfen. Auf verschiedenen Posten unserer Küche werden - häufig sogar gleichzeitig - ganze Wildtiere zerlegt, Fisch filetiert, es wird Gemüse verarbeitet- Teigwaren wie Schwabenkornspätzle und Nudelfetzen werden mit viel Hingabe für Sie hergestellt. Nebenan wird Soße gekocht, Suppe angesetzt, es werden Schokoladenküchlein gebacken, Mousse zubereitet und sogar unser Heimat@eis stellen wir in unserer hauseigenen Eisküche selbst her. Hinzu kommt noch die Produktion unserer Schwabenkornspätzle von mehreren tausend Eiern pro Woche. Gerade deshalb können wir nie ausschließen, dass Produktionsbeding - unter anderem über die Küchenlüftung (Deckenabzug) aber auch durch Kreuzkontamination Spuren von Allergieauslösern oder Stäube von glutenhaltigem Getreide innerhalb der Küche verteilt werden.

WARUM WERDEN DIE ALLERGENE IN ZWEI VERSCHIEDENEN FARBEN DARGESTELLT?

Zutaten und Allergene entnehmen Sie bitte den jeweiligen Gerichten dieser digitalen Allergikerkarte. GRÜN markierte Bestandteile sind Zutaten, die wir Regulär in unseren Rezepten, in unserer Küche für die jeweiligen Gerichte verarbeiten. BRAUN markierte Bestandteile sind Allergenangaben die wir von unseren Direkterzeugern, Müllern, Landwirten und Zulieferern bzw. deren Etiketten übernommen (übertragen) haben. Zudem ist es unserem regionalen Konzept geschuldet, das Bestandteile einzelner Gerichte wie beispielsweise bei unseren Spätzle „Out of the Box“ Gerichten saisonal wechseln...

KEINE VERBINDLICHE AUSKUNFT DURCH MITARBEITER AM SPÄTZLE DRIVE!

Unsere Servicemitarbeiter am Drive sind keine Köche und ausschließlich für die Ausgabe und das Kassieren am Fahrzeug zuständig. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass eine verbindliche Beratung durch unsere Mitarbeiter aufgrund der unzähligen Zutaten, welche wir in unserer Küche verarbeiten leider nicht möglich ist. Richten Sie sich daher bitte ausschließlich nach den unten aufgeführten Angaben!

FOLGEN VON LEBENSMITTELALLERGIEN!

Bei einer Lebensmittelallergie reagiert das Immunsystem überempfindlich auf eigentlich harmlose Eiweiße aus Nahrungsmitteln. Die Folgen können vielfältige Symptome sein, unter anderem Hautausschlag, Juckreiz oder Anschwellen der Schleimhäute im Mundbereich, Übelkeit und Erbrechen bis hin zu Atemnot und einem allergischen Schock. Die ideale Vorbeugung besteht darin, das allergieauslösende Lebensmittel nach einer solchen Reaktion komplett zu meiden.

UNSER SPEISENANGEBOT AM SPÄTZLE DRIVE

- **LINSENSPÄTZLE** (Spätzle mit schwäbischen Linsen und Bauernwursträdle)
*glutenhaltiges Getreide, Ei, Volkorn Dinkelmehl, Weizenmehl, Biolinsen, Hülsenfrüchte, Zwiebeln, gepökelte Räucherwurst, Sellerie, Knoblauch, Butter, Semmelbrösel, Schnittlauch, Gemüsebrühe, Senfsaat, Essig, Rapsöl, Gewürze, Soja, Lupinen, Nüsse.
- **HEIMATSPÄTZLE** (Käse-Rahmspätzle mit gebratenem Speck und zerlassenen Bergkäse)
*glutenhaltiges Getreide, Ei, Volkorn-Dinkelmehl, Weizenmehl, gepökelter Räucherspeck vom Schwein, Kuhmilchkäse, Milch, Sahne, Zwiebeln, Butter, Semmelbrösel, Senfsaat, Sellerie, Knoblauch, Schnittlauch, Essig, Rapsöl, Gewürze, Soja, Lupinen, Nüsse.
- **GULASCHSPATZEN** (Schwabenkornspätzle mit feinem Rinder- Schmorgulasch)
*glutenhaltiges Getreide, Ei, Volkorn-Dinkelmehl, Weizenmehl, Zwiebeln, Paprikagemüse, Knoblauch, Rindfleisch, Kräuter, Sellerie, Pfefferschoten, Butter, Semmelbrösel, Senfsaat, Schnittlauch, Essig, Rapsöl, Gewürze, Kräuter, Sellerie, Knoblauch, Soja, Lupinen, Nüsse.
- **VEGGIE – LINSENSPÄTZLE** (Schwabenkornspätzle mit Linsen „vegetarisch“)
*glutenhaltiges Getreide, Ei, Volkorn-Dinkelmehl, Weizenmehl, Hülsenfrüchte, Biolinsen, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Gemüsebrühe, Knoblauch, Butter, Semmelbrösel, Senfsaat, Sellerie, Schnittlauch, Essig, Rapsöl, Gewürze, Soja, Lupinen, Nüsse.
- **VEGGIE KÄSESPATZEN** (Vegetarische Spätzle mit Sahnesoße und zerlassenen Bergkäse)
*glutenhaltiges Getreide, Ei, Volkorn-Dinkelmehl, Weizenmehl, Kuhmilchkäse, Milch, Sahne, Zwiebeln, Butter, Semmelbrösel, Schnittlauch, Essig, Senfsaat, Sellerie, Knoblauch, Rapsöl, Gewürze, Soja, Lupinen, Nüsse.
- **SCHWABENSPÄTZLE** (Spätzle mit Großmutter's Kartoffelsalat und Bratensoße)
*glutenhaltiges Getreide, Ei, Volkorn-Dinkelmehl, Weizenmehl, Kartoffeln, Soßenknochen, Tomatenmark, Rotwein, Zwiebeln, Kräuter, Sellerie, Senfsaat, Rinderbrühe, Butter, Semmelbrösel, Schnittlauch, Knoblauch, Essig, Rapsöl, Gewürze, soja, Lupinen, Nüsse.
- **SPÄTZO- DUNKEL** (Schwabenkornspätzle mit brauner Soße)
*glutenhaltiges Getreide, Ei, Volkorn-Dinkelmehl, Weizenmehl, Soßenknochen, Tomatenmark, Rotwein, Zwiebeln, Kräuter, Rinderbrühe, Butter, Semmelbrösel, Schnittlauch, Essig, Rapsöl, Senfsaat, Sellerie, Knoblauch, Soja, Lupinen, Nüsse.
- **SPÄTZO - HELL** (Schwabenkornspätzle mit heller Soße)
*glutenhaltiges Getreide, Ei, Volkorn-Dinkelmehl, Weizenmehl, Milch, Sahne, Zwiebeln, Butter, Semmelbrösel, Schnittlauch, Essig, Rapsöl, Gewürze, Salz, Senfsaat, Sellerie, Knoblauch, Soja, Lupinen, Nüsse.

- **SPÄTZLE – OUT OF THE BOX** (Monatlich wechselnde saisonale Spätzlekreation)
*glutenhaltiges Getreide, Ei, Vollkorn-Dinkelmehl, Weizenmehl, Zwiebeln, Butter, Semmelbrösel, Schnittlauch, Rapsöl. Gewürze, Senfsaat, Sellerie, Knoblauch, Soja, Lupinen, Nüsse. Alle weiteren Zutaten dieses Gerichts erfragen Sie bitte bei einem unserer Köche. Die Mitarbeiter am Drive-In verbinden Sie gerne!
- **SPÄTZLE-DRIVE MENÜ** (Regio -Salatbox + Spätzle Ihrer Wahl + Getränk 0,33l) **SALATBOX:** *glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Knoblauch, Ei, Milch, Sellerie, Essig, Lupinen, Soja, Senf, Nüsse, Zwiebel, Gurkengewächse, Kohl, Kartoffeln, Gemüseblätter, Karotten, Tomaten, Rapsöl, Sonnenblumenkerne, Lauch, Grünkern, Buchweizen.
SPÄTZLEGERICHT: siehe Einzelaufistung der Inhaltsstoffe der jeweiligen Box bzw. des jeweiligen Spätzlegerichts!
GETRÄNK: siehe Flaschenetikett
- **HEIMATEIS:** Heimateis© ist einer unserer Saisonartikel und wird im Reussenstein von hervorragend ausgebildeten Köchen mit heimischen Früchten und schwäbischer „Kuhmilch“ hergestellt. Produktionsbedingt können (Herstellung in der gleichen Pasteurisierungseinheit und Gefriertrömmel) Spuren von Milch, Eiern, Mandeln, Soja, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Sesam, Erdnüsse, glutenhaltiges Getreide, Apfel, Birne, Beerenfrüchte, Holunder und Schokolade enthalten sein. Da alle unsere Eissorten in der gleichen Maschine hergestellt werden, ist eine Vermischung von Allergenspuren nicht auszuschließen.
- **Getränkessortiment Spätzle Drive:** Angaben zu unseren am Spätzle Drive angebotenen Getränken entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Flaschenetikett!

*kann Produkte, Spuren, Inhaltsstoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten!

Diese Karte wurde kontrolliert und freigegeben durch das LRA Böblingen