

FRÜHSTÜCK SNACKS

- Canapées
- Finger – Food Büfett

IHR WUNSCHMENÜ

- Suppen
- Eintöpfe
- Vorspeisen
- SymBadisch – Feines aus der Region
- Feines von Schwein und Kalb
- Feines vom Rind
- Feines von Fisch und Geflügel



VEGETARISCHE SCHLEMMEREIEN

- Vorspeise & Hauptgang

BUFFETS

- Buffet „Vegetarisch“
- Buffet „Antipasti“
- Buffet „Italienisch“
- Buffet nach Art des Hauses
- Erweitertes Buffet „Art des Hauses“
- Do it yourself.. bestimmen Sie!
- Salatekiloweise



SÜSSE SEITE - Desserts

SONSTIGES-Leihgeschirr/ Personal
LIEFERBEDINGUNGEN

Lieferkosten

ALLINGER'S

FRÜHSTÜCKSBUFFET (ab 10.00 Uhr)

Preis pro Person (ab 15 Personen):

€ 15,50

Obstsalat von frischen Früchten oder Obstkorb

Hausgemachtes Bircher Müsli oder Früchtequark
oder Früchtejoghurt

M

Gemischte Schinkenplatte

I

Verschiedene Wurstsorten (Lyoner⁶⁷⁸, Salami etc.) und Leberpastete

I

Käsebrett¹

M

Schottischer Räucherlachs¹² mit Sahnemeerrettich¹¹

F, I

Gekochte Eier, Tomaten und Salatgurke

Frische Brötchen und Butter

E,M,G

BRUNCH (ab 10.00 Uhr)

Preis pro Person (ab 10 Personen):

€ 21,00

Zusätzlich zu den oben gebotenen Speisen reichen wir:

Saftiges Kassler oder Schäufele^{8,12}
oder

I

Putenrollbraten

oder

Grillbraten vom Schweinerücken
mit Kartoffelsalat¹¹ und Karottensalat¹¹

A, M

Auf Wunsch kochen wir gerne Kaffee für Sie – pro Kanne (1l)

€ 10,00

Diverse Cornflakes, Marmelade und Honig auf Anfrage.

ALLINGER'S

CANAPÉES

Wahlweise auf frischem Stangenweißbrot (G)
oder Partybrötchenhälften (CGHM)
mit Butter bestrichen, mundgerecht angerichtet, belegt mit
abwechslungsreichen Köstlichkeiten und fein dekoriert.

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück pro Stück

Schweinelende		€ 2,50
Ei und Salatgurke	E	€ 1,80
Salami ^{5,6,7,8,12}		€ 2,00
Knochenschinken ^{5,7,12}		€ 2,00
Lachsschinken ^{8,12}		€ 2,20
Schwarzwälder Schinken ^{8,12}		€ 2,00
Leberpastete ⁸		€ 2,00
Kalbfleischpastete ⁸	G	€ 2,00
Schnittkäse ¹	M	€ 2,00
Französischer Weichkäse	M	€ 2,00
Räucherforelle ¹²	F	€ 2,50
Marinierter Lachs	F	€ 2,70

ALLINGER'S 

FINGER - FOOD BUFFET

Kleinigkeiten, die man auch einmal zu einem Imbiss oder Stehempfang anbieten kann!

Preis pro Person (ab 13 Personen):

€ 14,00

Zwei Canapée (Belag nach Wunsch)

s.CANAPÉES

Zwei Schinken – Käseblättereighörnchen ^{5,7,8,12}

E,G,I,M

Ein Hähnchen - Spieß mit frischer Ananas

Im Miniglas serviert:

I x Hackbällchen auf Linsensalat ¹¹

B,E,G,M

I x Zucchini Salat ¹¹ mit Parmesancreme ¹¹

M

I x Kirschtomaten mit Feta

M

ALLINGER'S 

SUPPEN

Unsere Suppen werden ausschließlich aus frischen Zutaten hergestellt.

Ab 10 Personen / 0,3l pro Portion pro Person

Rinderkraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl	ABEGM	€ 4,00
Spargelcremesuppe mit Spargelköpfen (Saison)	M	€ 4,80
Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen	MF	€ 6,00
Karottencremesuppe mit frischen Kräutern	AM	€ 4,00
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum	M	€ 4,00
Petersilienwurzelsuppe mit Currysahnehäubchen (Saison)	M	€ 4,50

EINTOPF

Ab 10 Personen / 0,3l pro Portion pro Person

Schwäbische Linsensuppe mit Speckwürfeln ^{8,12} , Spätzle und zwei Wienerle ^{5,7,12}	AEGIM	€ 7,00
Hühnersuppeneintopf mit Tortellini und Gemüseeinlage	AEGM	€ 7,00
Serbische Bohnensuppe mit Rindfleisch	A	€ 7,00
Gulaschsuppe „nach Art des Hauses“	AB	€ 6,50
Zu den Eintöpfen reichen wir frisches Stangenweißbrot oder Partybrötchen.	G CGHM	

ALLINGER'S

VORSPEISEN

ab 10 Personen

pro Person:

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken ^{8,12}	I	€ 5,00
Honigmelone mit Parmaschinken ^{8,12} und Grissinistäbchen *	*CG	€ 7,00
Kalbfleischpastete ⁸ mit Cumberlandsauce	G	€ 5,00
Geräuchertes Forellenfilet ¹² und hausgebeizter Lachs	FM	
Preiselbeer-Meerrettichsauce ¹¹ , Butter und Weißbrot	G	€ 9,00
Gemischter Vorspeisenteller marinierter Lachs, Forellenfilet ^{11,12} , Schwarzwälder Schinken ^{8,12} , Melonenspalte, Partybrötchen und Butter	G	€ 11,00

ALLINGER'S 

Wir können fast alles - auch BADISCH!

ab 10 Personen

Preis pro Person:

Saftiges Schaufele, im Ofen gegart
dazu Kartoffelsalat ^{8,11,12} und Blattsalat ¹¹, Brot

BIG € 13,00

Kassler ^{8,12} im Brätmantel, Kartoffelsalat ¹¹ und Blattsalat ¹¹, Brot

BG € 14,50

Gefüllte Kalbsbrust mit Brot-Ei-Füllung
dazu Kartoffelsalat ¹¹ und Blattsalat ¹¹, Brot

EGM € 16,50

Badischer Festtagsbraten

mit Kirschwasser, Rotwein, Zwiebeln und Kräutern
glasierter Rollschinken ^{8,12}
dazu Spätzle, Rotweinsauce und Blattsalat ¹¹

EM € 18,00

Fleisch allein macht nicht glücklich –
bei uns in Baden gehört noch ä Suppe
un ä Dessert dazu!

Hochzeitsuppe (Nudeln, Flädle und Grießklöschen)

EGM

* * *

Festtagsbraten (wie oben)

* * *

Buchteln mit Vanillesauce ¹

EGM

Preis pro Person:

€ 25,00

ALLINGER'S



Feines von SCHWEINEFLEISCH ab 10 Personen

pro Person:

Gemischter Braten von Schwein und Rind Spätzle, Gemüse und Blattsalat ¹¹	ABEGM	€ 17,00
Geschnetzeltes „Züricher Art“ Frühlingsreis <u>oder</u> Spätzle, Blattsalat ¹¹	EGM	€ 17,00
Schweinelende in Pfifferlingrahm Gemüse und Rahmkartoffeln, Blattsalat ¹¹	AM	€ 19,00
Gefülltes Schweinelendchen im Speckmantel ^{8,12} Spätzle, Gemüse der Saison und Blattsalat ¹¹	EM	€ 21,00
Deftiger Schweinebraten „Bayrische Art“ mit Kruste Rahmwirsing, Semmelknödel & Dunkelbiersauce	ABEGM	€ 19,00

Feines von KALBFLEISCH ab 10 Personen

pro Person:

Kalbfleischröllchen gefüllt mit Parmaschinken ^{8,12} und italienischem Hartkäse, Tomatenrahmsauce, Curcumareis ¹ und Blattsalat ¹¹	M	€ 22,50
Züricher Geschnetzeltes Basmati-Reis und Blattsalat ¹¹	M	€ 23,00
Kalbsbraten Kräuterspätzle, Gemüse der Saison und Salat ¹¹	EM	€ 23,00

ALLINGER'S 

Feines von RINDFLEISCH

ab 10 Personen

Rindfleisch beziehen wir von einem heimischen Metzger, es ist aus deutschem Tierbestand.

pro Person

Sauerbraten in deftiger Rotweinsauce
Butternudeln ¹¹ und Blattsalat ¹¹

EGM € 19,00

Tafelspitz
gekochtes Rindfleisch, Rahmwirsing, Salzkartoffeln,
Preiselbeeren und Meerrettichsauce ¹¹, Rote Beete Salat

M € 20,00

Rindersaftgulasch
Spätzle oder Semmelknödel und Blattsalat ¹¹

EGM € 18,00

Rinderbraten
mit Rotweinsauce, Spätzle und Gemüse, Blattsalat ¹¹

BEGM € 18,00

ALLINGER'S 

Feines vom FISCH ab 10 Personen

Filet vom schottischen Lachs in Sahnesauce gedünstet
Blattspinat, Basmatireis und Blattsalat ¹¹

Zanderfilet im Strudelteig gebacken, Rieslingsauce,
dazu Karottengemüse und feine Bandnudeln, Blattsalat ¹¹

pro Person:	
M	€ 19,00
EGM	€ 19,00

Feines vom GEFLÜGEL ab 10 Personen

Putenrollbraten mit drei Salaten Ihrer Wahl

Putenrollbraten mit Broccoli gefüllt,
Rahmsauce, Spätzle und Gemüse der Saison

Currygeschnetzeltes von der Pute
mit in Kokosmilch gedünstetem Lauch und Paprika
dazu Mandelreis und Blattsalat ¹¹

Hähnchen- oder Putenbrust pochiert oder gebraten
in feiner Gemüsesauce, Blattspinat ¹¹
und Kartoffel-Lauch-Gratin

Gebratenes Putenbrustfilet, gelbe Paprika-Schaumsauce
Möhrengemüse und feine Nudeln

Hähnchenbrust „Mediterran“. mit Reis und Salat ¹¹

pro Person:	
	€ 15,00
EGM	€ 17,00
H	€ 18,50
M	€ 18,50
GM	€ 18,00
	€ 18,00

ALLINGER'S 

Vegetarische Schlemmereien

...wer jetzt noch behauptet „ohne Fleisch fehlt mir was...“
hat hier etwas übersehen!

VORSPEISEN

ab 10 Personen/ Preis pro Person

Eine Teigtasche mit Gemüse gefüllt, scharfe Senfsauce	BEG	€ 6,00
Zwei Eierpfannkühle mit Pilzragout	EGM	€ 8,00
Ganze Gemüsequiche (ca. 10 Portionen)	AEGM	€ 25,00

HAUPTGANG

ab 10 Personen/ Preis pro Person

Gemüselasagne mit Käse ¹ überbacken	G	€ 8,00
Spinatmaultäschchen mit Gemüsesauce und Blattsalat ¹¹	EGM	€ 8,00
Gemüsestrudel mit gelber Paprikasauce	GM	€ 8,50
Gefüllte Paprikaschote (Saison / mit Kürbis-Käse-Ragout) ¹ Tomatensauce und Reis	M	€ 11,00
Zwei Blätterteigpasteten gefüllt mit frischen Champignons und Tofuwürfeln dazu Bandnudeln und Blattsalat ¹¹	EGM	€ 11,00
Krautwickel gefüllt mit Steinpilzen oder Champignons, dazu Spätzle und Blattsalat ¹¹	EGM	€ 13,00

ALLINGER'S 

BUFFET „Vegetarisch“

Preis pro Person (ab 15 Personen):

€ 21,00

Warm

Karottencremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen M

Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce und frischen Kräutern EGM

Quiche mit frischem Gemüse der Saison EGM

Kichererbsenbällchen mit süß-saurer Chilisauce G

Kalt

Tortellini Salat (gefüllt mit Tomaten) in Currysahne mit Erbsen und Tomatenstücken ¹¹ BEGM

Tomaten mit Mozzarella in Balsamikodressing ¹¹ M

Waldorfsalat ¹¹ mit Äpfel, Ananas, Orangenfilets und Walnüssen AHM

Griechischer Maissalat ¹¹ mit Paprika, Gurken und Schafskäse AM

Dessert

Salat von frischen Früchten und Käse ¹ vom Brett und Trauben M

Brot und Brötchen EGM

ALLINGER'S 

BUFFET NACH ART DES HAUSES

Preis pro Person (ab 15 Personen):

€ 18,50

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken ^{8,12} sowie Schinkenröllchen ^{8,11,12}	
Feine Leberpasteten ⁸	
Hausgebeizter schottischer Lachs	F
Käsebrett ¹ mit Trauben	M
Cumberlandsauce und Sahnemeerrettich ¹¹	
Drei Salate Ihrer Wahl (100 g pro Salat und Person)	
Partybrötchen	EGM

ERWEITERTES BUFFET „ART DES HAUSES“

Preis pro Person (ab 15 Personen):

€ 23,50

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken ^{8,12}	
Rosa gebratene Schweinelendchen	
Hausgebeizter schottischer Lachs	F
Kalbfleischpastete ⁸	G
Käseauswahl ¹ mit Trauben und Nüssen	MH
Remouladensauce ^{2,11} , Sahnemeerrettich ¹¹ , Cumberlandsauce	M
Drei Salate Ihrer Wahl ^{2,11} (100 g pro Salat und Person)	
Partybrötchen	EGM
<u>Dessert</u>	
Mousse au chocolate <u>oder</u> Grießflammeri mit Fruchtsauce	EM

ALLINGERS

BUFFET „Antipasti“

Preis pro Person(ab 20 Personen):

€ 21,00

Eingelegte Auberginen und Zucchini ¹¹
Knoblauch – Champignons
Artischockenherzen ¹¹ mit Parmesansplitter
Perlzwiebeln in Sherryessig ¹¹
Gebratene Paprika ¹¹
Toskanische Bohnen mit Balsamico ¹¹ und Zwiebeln
Kräuteroliven ¹³
Kichererbsensalat ¹¹ mit Paprika
Melonensalat mit Parmaschinken ^{8,11,12}
Italienische Salami ^{8,12}
Spaghettisalat mit Feta + getr. Tomaten
Ciabattabrot und Partybrötchen

M
GM
EGM

BUFFET „Italienisch“

Preis pro Person(ab 20 Personen):

€ 30,00

Warm

Toskanische Tomatensuppe mit Basilikumnockerl

EM

Roulade vom Schweinerücken, gefüllt mit Spinat,
Parmaschinken ^{8,12} und Käse ¹ in würziger Tomatensauce

M

Kalt

Antipasta mista (verschiedene eingelegte Gemüse) ¹¹

Melone mit Parmaschinken ^{8,12}

Salat von bunter Penne mit Mozzarella, Tomaten, grünen Oliven
und Basilikum, in Joghurtdressing ¹¹

EMG

Lollo Rosso mit italienischem Dressing ¹¹

B

Ciabattabrot und Partybrötchen

EGM

Dessert

Panna cotta mit Frucht- oder Schokosauce

M

ALLINGER'S

Do it yourself.....

Stellen Sie Ihr Wunschbuffet zusammen.....

Preis pro Person:

Gebratene Hähnchenschlegel		€ 4,00
Geräuchertes Forellenfilet ¹² mit Sahnemeerrettich ¹¹	FM	€ 5,00
Gefüllte Tomate mit Shrimps	N	€ 5,00
Melonenschiffchen mit Parmaschinken ^{8,12}		€ 5,00
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken ^{8,12}		€ 4,50
Käsebrett ¹ und Trauben	M	€ 5,00
Fleischpastete ⁸ im Teigmantel, Cumberlandsauce	GM	€ 4,00
Schottischer Räucherlachs ¹² mit Dillsenfauce	BF	€ 6,50
Krabbencocktail mit Spargel	N	€ 6,50
Rindfleischsalat ¹¹ / pro kg		€ 16,00
Meeresfrüchtesalat ¹¹ / pro kg	N	€ 19,00
Spargelsalat ¹¹ (Saison) Tagespreis		
Feldsalat mit Speck ^{8,12} und Kracherle (Saison) Tagespreis	G	

ALLINGER'S



SALATEkiloweise!

Preis pro kg:

Blattsalat		€ 13,00
Wahlweise mit -Essig-Öl-Dressing ¹¹ -Joghurtdressing ¹¹	M	
Blumenkohlröschen in feiner Vinaigrette ¹¹	BM	€ 7,70
Bunter Paprikasalat ¹¹		€ 7,70
Karottensalat ¹¹ mit Sonnenblumenkernen		€ 6,30
Kartoffelsalat ¹¹ „Badische Art“	B	€ 6,30
Gurkensalat ¹¹ mit Dill und Sahne mariniert	M	€ 6,30
Mais-Kidneybohnenalat ¹¹		€ 7,30
Nudelsalat ¹¹ mit Ananas und Gewürzgurke ²	EG	€ 7,70
Rotkraut-Apfelsalat ¹¹ (Saison)		€ 7,30
Tomatensalat ¹¹		€ 7,70
Tomatensalat ¹¹ mit Mozzarella oder Feta	M	€ 9,30
Waldorfsalat ¹¹ mit Walnüssen und Ananas (Saison)	AHM	€ 7,70
Weißkrautsalat ¹¹ mit Speck ^{8,12}		€ 7,30

ALLINGER'S 

DESSERTS

...Kalorien zählt man nicht, man genießt sie!

Unsere Desserts sind hausgemacht und werden nur aus den besten Rohstoffen und ohne Fertigprodukte hergestellt.

Ab 10 Personen/ Preis pro Person:

Crème Caramel	EM	€ 3,50
Zitronenmousse	EM	€ 5,00
Grießflammeri an Himbeermark	EM	€ 4,50
Bayerische Sturzcreme auf Fruchtspiegel	EM	€ 4,50
Rote Grütze mit Vanillesauce	M	€ 4,50
Salat von frischer Ananas mit Kirschwasser mariniert		€ 4,50
Obstsalat von frischen Früchten der Saison		€ 4,50
Braunes oder weißes Mousse au chocolate	EM	€ 6,00
Charlotte Royal mit Erdbeerragout	EGM	€ 6,50

ALLINGER'S

GETRÄNKE

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Getränke auf Kommission.
Preise auf Anfrage.

Fehlende oder zerbrochene Teile stellen
wir in Rechnung.

PERSONALKOSTEN

Koch zum Vorlegen und Tranchieren
der Speisen pro Stunde/ € 30,00

Bedienung/ Getränke- oder Thekenhilfe pro Stunde/

€ 20,00

LIEFERKOSTEN

Die Anlieferung in Emmendingen und deren Stadtteilen ist kostenlos.
Außerhalb dieser Zone berechnen wir pro km € 1,00 inkl. Fahrer.

Die neue Büffet- und Preisliste ist gültig ab 02/2019 mit Allergene und
Zusatzstoffe. Alle unsere Preise sind Endpreise und enthalten 19 % MwSt. Unsere
Rechnungsstellung erfolgt mit MwSt.-ausweis.

ALLINGER'S

LIEFERBEDINGUNGEN ...hier finden Sie nichts Kleingedrucktes!

Die vorliegenden Menü und Büffetvorschläge haben Informationscharakter und können unter Berücksichtigung individueller Wünsche geändert werden

Angebot und Preis

Unsere schriftlichen Angebote gelten für sechs Monate.

Für Leistungsangebote ohne Preisabsprachen gelten die Preise des gültigen Hausprospektes.

Lieferumfang und Lieferzeiten

Die zur Durchführung der Veranstaltung notwendigen Platten, Schüsseln, Bestecke, Gläser, Tischwäsche, Servietten, weiteres gastronomisches Arbeitsmaterial stellen wir nach Absprache zur Verfügung, alle Teile bleiben Eigentum der Firma Allinger's Partyservice.

Fehlmengen belasten wir zum Selbstkostenpreis.

Getränke liefern wir in Kommission. Original verschlossene Ware nehmen wir zurück.

Die Anlieferungszeit erfolgt nach gesonderter Vereinbarung. Die vereinbarten Lieferungs- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, die Firma Allinger's Partyservice wird in der Erfüllung ihrer Verpflichtung durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die sie trotz der zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte oder durch höhere Gewalt daran gehindert. Etwaige hieraus abgeleitete Schadensersatzansprüche des Kunden entfallen.

Rücktritt

Eine erhebliche Abweichung der Bestellmenge muss der Firma Allinger's Partyservice mindestens drei Werktage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Verringert sich die ursprünglich bestellte Personenzahl drei Werktage vor der Veranstaltung, wird die ursprünglich bestellte Menge berechnet.

Beanstandungen

Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter sollte bei der Anlieferung anwesend sein. Sollte der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter bei der Anlieferung nicht anwesend sein, so anerkennt der Auftraggeber die ordnungsgemäße und vollständige Lieferung.

Sollte unsere Sach- und Dienstleistung Grund zur Beanstandung geben, muss dies unmittelbar mitgeteilt werden, um uns die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben.

ALLINGER'S 

Allergene

Nach der europäischen Lebensmittel-Informationenverordnung (LMIV) von 2014 sind wir verpflichtet, alle unverpackten Speisen mit den darin enthaltenen Allergenen auszuzeichnen. Für weitere Fragen stehen wir gerne jederzeit zur Verfügung.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

- A Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- J Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLINGER'S

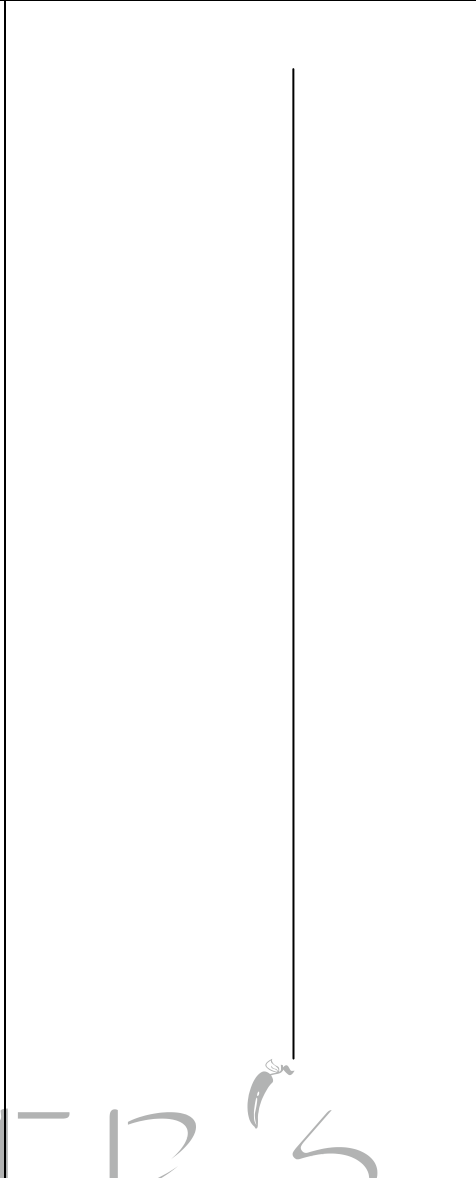
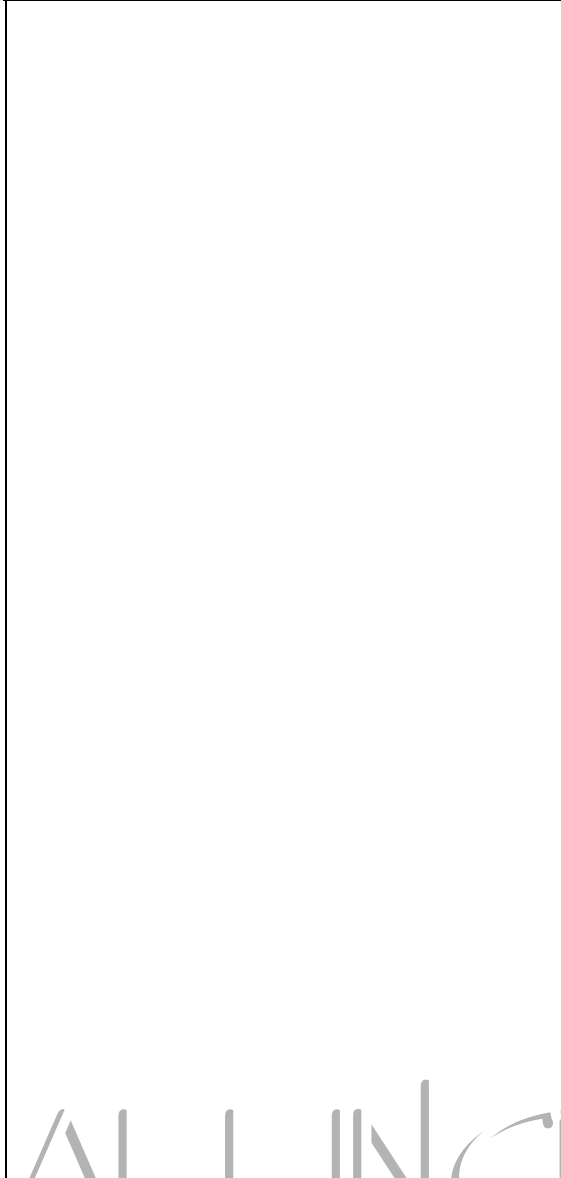
Kennziffer	Klassenname	Zusatzstoff	Grund der Verwendung	E-Nummern	Verwendung
1)	mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta-Carotin, Riboflavin)	<i>Carotin, Zuckerkulör, Riboflavin, Paprikaextrakt, Kurkumin</i>	Geben den Lebensmitteln eine Farbe oder stellen Farbe wieder her. Ausgenommen sind Lebensmittel mit färbender Nebenwirkung.	E100 - E180	z. B. in Süßwaren, alkoholfreien Getränken (Cola, Fanta etc.), Puddings, Eis, Obstprodukten, Margarine, Käse, Fisch-erzeugnissen, Backwaren mit Füllungen etc.
2)	mit Konservierungsstoffen	<i>Kaliumsorbat, Natrium-benzoat, Natriumnitrat, Orthophenylphenol</i>	Verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.	E200 - E219, E230 - E252, E280 - E285, E1105	z. B. in Lachsersatz, Feinkostsalaten, Essiggurken, Mayonnaise, Käse, Fleischerzeugnissen
3)	mit Süßungsmitteln (Zuckeraustauschstoffe und Süsstoffe)	<i>Zuckeraustauschstoffe: Sorbit/-sirup, Mannit, Iso-malt, Maltit/-sirup, Lactit, Xylit Süsstoffe: Acesulfam-K, Cyclohexansulfamidsäure und Salze, Saccharin und Salze, Thaumatin, Neohesperidin-DC</i>	Geben den Lebensmitteln einen süßen Geschmack.	E420, E421, E950 - E959, E961-E968,	z. B. in süß-sauerem Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalaten, brennwertverminderten Lebensmitteln (z.B. Joghurt, Cola) etc.
4)	enthält eine Phenylalaninquelle	<i>Aspartam</i>	siehe Süßungsmittel	(bei Aspartam, E951)	siehe Süßungsmittel

ALLINGER'S

5)	mit Antioxidationsmittel	<i>Natriumascorbat, Alpha-Tocopherol, Isoascorbinsäure</i>	Erhöht die Haltbarkeit, indem sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation, wie z. B. Ranzigwerden von Fetten, Braunwerden von Obst schützt.	E310 - E321	z. B. in Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
6)	mit Geschmacksverstärker	<i>Monoatriumglutamat, Diatriumguanylat, Dinatriuminosinat</i>	Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.	E620 - E650	z. B. in Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnissen, Soßen, Würzmittel etc.
7)	mit Phosphat (Stabilisatoren)	<i>Natrium-Kalium-Diphosphate, Calcium-Diphosphate</i>	Bindet Wasser	E338 - 341, E450- E452	z. B. in Brühwürsten und Knochenschinken
8)	mit Nitritpökelsalz		siehe Konservierungsstoffe	E249 - E250, E250 - 252	siehe Konservierungsstoffe
9)	mit Nitrat		siehe Konservierungsstoffe	E251-E252	siehe Konservierungsstoffe
10)	gewachst	<i>Wachse</i>	Wachs zur Oberflächenbehandlung (Überzugmittel) als Schutzüberzug	E901 - E904, E912, E914	auf Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen
11)	geschwefelt	<i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>	Vermindert die Gärung, dienen zur Konservierung und Schönung z. B. bei Pilzen, Sellerie u.a.	E220 - E228	z. B. in Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnissen, Meerrettich
12)	Rauch	<i>u.a. Tannenrauch</i>	dient zur Haltbarmachung und ergibt den		in geräucherten Wurstwaren, Räucherfisch etc.

ALLINGER'S

			"Rauchgeschmack"		
13)	geschwärzt	<i>Eisensalze</i>		E579, E585	z. B. in schwarzen Oliven
14)	mit Coffeinaroma				Colagetränke



ALLINGER'S

ALLINGER'S