

# Meetings & Events



**RADISSON**  
MEETINGS

# INHALT

|                 |    |
|-----------------|----|
| KÜCHENTEAM      | 03 |
| MEETING-PAKETE  | 04 |
| KAFFEPAUSE      | 06 |
| MITTAGESSEN     | 09 |
| ABENDESSEN      | 13 |
| CANAPÉS         | 20 |
| GETRÄNKE        | 22 |
| ALLERGEN-MATRIX | 25 |



## EINLEITUNG

# WILLKOMMEN IN UNSERER KÜCHE

**Verlockende, gesunde und nachhaltige Kulinarik für Radisson Meetings. Unser flexibles Food-&-Beverage-Konzept lässt sich individuell an Veranstaltungen jeder Größe anpassen und verbindet hochwertige Zutaten mit regionalen Akzenten sowie inspirierender Präsentation.**

Wir nehmen Ihnen die Sorge um Catering-Entscheidungen ab und sorgen für ein unvergessliches, authentisches Erlebnis – abgestimmt auf alle Ernährungsformen.

Unsere ausgewogenen Menüs unterstützen produktive Meetings und liefern genau die richtige Balance aus Genuss und Energie, um eine positive Atmosphäre und anregende Gespräche zu fördern.

Wir verwenden bevorzugt regionale Zutaten und handeln im Einklang mit unserer „Think Planet“-Strategie für verantwortungsvolles Wirtschaften.

Mit Radisson Meetings wird Food & Beverage zu einem integralen Bestandteil Ihrer Veranstaltung – stilvoll präsentiert, perfekt getimt und darauf ausgerichtet, dass Ihre Gäste inspiriert, zufrieden und voller Energie nach Hause gehen.



# MEETING- PAKETE



\*Bilder dienen lediglich der Illustration und entsprechen nicht zwingend dem tatsächlichen Speisenangebot oder der Präsentation

# WÄHLEN SIE IHRE TAGUNGS- PAUSCHALE

**Wählen Sie aus einem unser  
sorgsam erstellten  
Tagungspauschalen als Basis  
für Ihr erfolgreiches Meeting.**

**Alternativ erstellt unser  
erfahrenes Meeting & Events  
Team eine maßgeschneiderte  
Lösung für Ihre  
Veranstaltung.**

**Preise variieren je nach  
Saison.**

**Tagungspaschalen sind als  
Gantztages- und  
Halbtagespackages verfügbar.**

**Mindestteilnehmerzahl 10  
Personen.**

## ♥ BESONDERS BELIEBT

### 01 KEEP IT SIMPLE

- Raummiete des Haupttagungsraums
- Kaffeepause am Vormittag
- Kaffeepause am Nachmittag
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs

#### MITTAGESSEN à la Chef:

- 3-Gang Menü oder Buffet
- Im Meetingfoyer oder Restaurant

### 02 TUNE UP

- Raummiete des Haupttagungsraums
- Mineralwasser & Fruchtsäfte unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag
- Kaffeepause am Nachmittag
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs

#### MITTAGESSEN à la Chef:

- 3-Gang Menü oder Buffet
- Im Meetingfoyer oder Restaurant
- Mineralwasser & 1 Soft drink

### 03 GO PRO

- Raummiete des Haupttagungsraums
- Permanente Kaffee- & Teestation
- Mineralwasser, Fruchtsäfte & Soft Drinks unlimitiert im Tagungsraum
- Willkommenskaffeepause
- Kaffeepause am Vormittag
- Kaffeepause am Nachmittag
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs

#### MITTAGESSEN à la Chef:

- 3-Gang Menü oder Buffet
- Im Meetingfoyer oder Restaurant
- Mineralwasser, Fruchtsäfte & Soft Drinks unlimitiert

## IN DER TAGUNGSPAUSCHALE ENTHALTEN

Raummiete des Haupttagungsraums

Flip Chart

High Speed Internetzugang

Präsentationsequipment

Schreibutensilien

# KAFFEPAUSE



# KAFFEEPAUSE

**Ob kreativer Workshop oder Vorstandssitzung – genießen Sie eine erfrischende Pause mit Kaffee- und Teespezialitäten sowie einer Auswahl an süßen und herzhaften Snacks.**

## Tea & Coffee Service Only

Prickelndes und stilles Wasser

Espresso, Espresso-Getränke, entkoffeinierter Kaffee und Americano

Vier Teesorten

Weißer Zucker, brauner Zucker und Zuckerersatz

Kalte Milch

Eine pflanzliche Milch

Süßigkeitenschale mit Bonbons in Fruchtgeschmack

## PRICING

Unbegrenzt ganztägig €22 pro Person

Unbegrenzt halbtags €15 pro Person

Pro Kaffeepause €12 pro Person\*

*\*Die Zeiten werden bei der finalen Abstimmung festgelegt.*



# KAFFEEPAUSE

**Alle Coffee Breaks beinhalten Kaffee & Tee sowie die jeweils zusätzlich angebotenen Speisen (unten angegeben).**

## MORGENS

Entweder ein frischer Saft ODER ein Detox-Wasser des Tages.

Obstkorb mit drei ganzen Früchten der Saison.

Eine Sorte Kekse oder Plätzchen.

Ein süßer ODER herzhafter Snack.

## VORMITTAGS

Entweder ein frischer Saft ODER ein Detox-Wasser des Tages.

Drei Sorten ganze Früchte.

Zwei süße ODER herzhafte Snacks.

**€18**  
Pro Person, pro  
Pause

## NACHMITTAGS

Entweder ein frischer Saft ODER ein Detox-Wasser des Tages.

Drei Sorten ganze Früchte.

Zwei süße ODER herzhafte Snacks

Auswahl am Veranstaltungstag nach Wahl des Küchenchefs.

Spezielle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigen wir gerne bei rechtzeitiger Bekanntgabe.

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

*Bei kleineren Gruppen erfolgt eine Preisanpassung.*

## VERBESSERN SIE IHRE ERFAHRUNG

Lokaler Schinken- und Salami-Teller  
€10 pro 100 g

Auswahl an lokalen Käsesorten  
€16 pro 100 g

Geschnittenes Obst  
€7 pro 100 g

# MITTAGESSEN



\*Bilder dienen lediglich der Illustration und entsprechen nicht zwingend dem tatsächlichen Speisenangebot oder der Präsentation.

# MITTAGSBEFFUT-MENÜ

Stärken Sie sich mit einem abwechslungsreichen Lunchbuffet, das Sie optimal durch den restlichen Veranstaltungstag begleitet.

€45

Per Person

## SALAT-BAR

Eine Auswahl an frischem Gemüse und Blattgemüse

Drei Arten von Salat-Toppings, z. B. Nüsse/Samen/Croutons

Zwei Arten von Proteinen

Drei hausgemachte Dressings

Zwei vom Küchenchef zubereitete vegetarische oder vegane\* Salate des Tages

Brot und Aufstriche

## WARME SPEISENAUSWAHL

Ein warmes Fleisch- oder Fischgericht

Ein warmes vegetarisches oder veganes\* Gericht

Eine warme Beilage aus saisonalem Gemüse

Ein warmes Kohlenhydratgericht der Saison, passend zu den warmen Hauptgerichten

## DESSERTS

Dessert des Tages

Fertig zubereitete Früchte für alle, die eine gesunde Wahl suchen.

Auswahl am Veranstaltungstag nach Wahl des Küchenchefs.

Spezielle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigen wir gerne bei rechtzeitiger Bekanntgabe.

Mindestteilnehmerzahl: 25 Personen

*Bei kleineren Gruppen erfolgt eine Preisanpassung.*



Mittagessen

# SERVIERTES LUNCH MENÜ

Jedes Gericht wird elegant präsentiert, fachmännisch zeitlich abgestimmt und aus frischen, saisonalen Zutaten zubereitet – für ein gehobenes Speiseerlebnis, das sowohl den Geschmack als auch den Zeitplan berücksichtigt.

## 2-Gänge-Mittagsmenü

Serviertes Menü (nach Wahl des Küchenchefs)

Saisonale und regionale Zutaten

Zeitlich perfekt abgestimmter Service

€32  
Pro Person

Auswahl am Veranstaltungstag nach Wahl des Küchenchefs.

Spezielle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigen wir gerne bei rechtzeitiger Bekanntgabe.

Mindestteilnehmerzahl: 20 Personen

Maximalteilnehmeranzahl: 45 Personen

*Bei kleineren Gruppen erfolgt eine Preisanpassung.*



## Mittagessen

# SERVIERTES LUNCH MENÜ

Jedes Gericht wird elegant präsentiert, fachmännisch zeitlich abgestimmt und aus frischen, saisonalen Zutaten zubereitet – für ein gehobenes Speiseerlebnis, das sowohl den Geschmack als auch den Zeitplan berücksichtigt.

## 3-Gänge-Mittagsmenü

Serviertes Menü (nach Wahl des Küchenchefs)

Saisonale und regionale Zutaten

Zeitlich perfekt abgestimmter Service

**€40**  
Pro Person

Auswahl am Veranstaltungstag nach Wahl des Küchenchefs.

Spezielle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigen wir gerne bei rechtzeitiger Bekanntgabe.

Mindestteilnehmerzahl: 20 Personen

Maximalteilnehmeranzahl: 45 Personen

*Bei kleineren Gruppen erfolgt eine Preisanpassung.*



# ABENDESSEN



\*Bilder dienen lediglich der Illustration und entsprechen nicht zwingend dem tatsächlichen Speisenangebot oder der Präsentation.

# ABENDESSEN-BUFFET-MENÜ

Kommen Sie zusammen und genießen Sie ein vom Küchenchef zubereitetes Buffet, das Menschen zusammenbringt – eine einladende Auswahl an frisch zubereiteten Gerichten, die Ihre Gruppe gemeinsam entdecken und genießen kann.

## SALATSTATION

Eine Auswahl an frischem Gemüse und Blattgemüse.

Drei Arten von Salat-Toppings, z. B. Nüsse/Samen/Croutons.

Zwei Arten von Proteinen.

Drei hausgemachte Dressings.

Drei vom Küchenchef zubereitete vegetarische oder vegane\* Salate des Tages.

Brot und Aufstriche.

## SUPPE & VORSPEISEN

Eine saisonale Gemüsesuppe.

Mezze-Platte

Gemischte Platte mit 2 Sorten Aufschnitt und gemischtem Gemüse oder die fleischlose gemischte Gemüseplatte\*.

## WARME AUSWAHL

Ein warmes Fleisch- oder Fischgericht.

Ein warmes vegetarisches oder veganes\* Gericht.

Eine warme Beilage aus saisonalem Gemüse.

Warmes Gericht aus saisonalem Gemüse, Kartoffeln oder Reis als Beilage zu den warmen Hauptgerichten.

## DESSERT

Dessert des Tages

Fertig zubereitete Früchte für alle, die eine gesunde Wahl suchen.

**€50**

Per Person

Auswahl am Veranstaltungstag nach Wahl des Küchenchefs.

Spezielle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigen wir gerne bei rechtzeitiger Bekanntgabe.

Mindestteilnehmerzahl: 25 Personen

*Bei kleineren Gruppen erfolgt eine Preisanpassung..*



## ABENDESSEN

# CHEFS MENÜ / 3-GÄNGE

Für Ihr privates Dinner-Event wählen Sie eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert aus unserem Premium-Menü aus.

### VORSPEISE

**Marinierter Lachs**, Avocado, Radieschen, Limette und Wakame

**Rindercarpaccio**, Pastinaken, Schalotten, gerösteter Blumenkohl, Rucola <sup>7</sup>

**Ziegenkäse-Mousse**, Rote Beete, Oliven, Salat, Walnuss-Vinaigrette und eingelegte Trauben <sup>7,8 (V)</sup>

### HAUPTSPEISE

**Sous-vide-Hähnchenbrust aus Maisfütterung**, Kartoffelgratin, Lauch, Babykarotten und Thymianjus <sup>1,3,7</sup>

**Entenbrust**, Kürbispüree, glasierte Schalotten, geröstete Babykarotten, Feigen <sup>1,8</sup>

**Perlhuhn**, Sellerie, mit Honig und Thymian geröstetes Wurzelgemüse, Rosmarinjus <sup>7</sup>

### DESSERT

**Schokoladen-Brownie** mit Beeren <sup>1,3,5,7</sup>

**Klassisches Tiramisu** <sup>1,3,7</sup>

**Hausgemachte gebackene Törtchen** mit Mandelcreme und marinierten Birnen, geschlagener Ganache mit Vanilleschote, Birnencoulis <sup>1,3,7,8</sup>

**€48**  
Pro Person

Bitte teilen Sie uns vor Ihrer Veranstaltung mit, ob Allergien, Ernährungsbedürfnisse oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten vorliegen.

Wenn Sie Ihren Gästen zwei Hauptgerichte aus den Optionen des einfachen Menüs zur Auswahl anbieten möchten, fällt ein Aufpreis von 2 € pro Person an (Vorauswahl spätestens vier Tage vor Ihrer Veranstaltung erforderlich).

V – Vegetarisch



Mindestteilnehmerzahl: 20 Personen  
Maximalteilnehmeranzahl: 45 Personen

*Bei kleineren Gruppen erfolgt eine Preisanpassung.*

\*Bilder dienen lediglich der Illustration und entsprechen nicht zwingend dem tatsächlichen Speisenangebot oder der Präsentation.

## ABENDESSEN

# CHEFS MENÜ / 4-GÄNGE

Für Ihr privates Dinner-Event wählen Sie eine Vorspeise, eine Suppe, ein Hauptgericht und ein Dessert aus unserem Premium-Menü aus.

### VORSPEISE

**Marinierter Lachs**, Avocado, Radieschen, Limette und Wakame

**Rindercarpaccio**, Pastinaken, Schalotten, gerösteter Blumenkohl, Rucola <sup>7</sup>

**Ziegenkäse-Mousse**, Rote Beete, Oliven, Salat, Walnuss-Vinaigrette und eingelegte Trauben <sup>7,8 (V)</sup>

### SUPPE

**Fasanen-Consommé**, Wurzelgemüse, Estragon-Knödel <sup>1,3</sup>

**Consommé** mit gerösteten Zwiebeln, Brandy, Entenleber, Waldpilzen <sup>7,9</sup>

**Topinambur-Velouté** mit eingelegten Kastanien <sup>7 (V)</sup>

### HAUPTSPEISE

**Sous-vide-Hähnchenbrust aus Maisfütterung**, Kartoffelgratin, Lauch, Babykarotten und Thymianjus <sup>1,3,7</sup>

**Entenbrust**, Kürbispüree, glasierte Schalotten, geröstete Babykarotten, Feigen <sup>1,8</sup>

**Perlhuhn**, Sellerie, mit Honig und Thymian geröstetes Wurzelgemüse, Rosmarinjus <sup>7</sup>

### DESSERT

**Schokoladen-Brownie** mit Beeren <sup>1,3,5,7</sup>

**Klassisches Tiramisu** <sup>1,3,7</sup>

**Hausgemachte gebackene Törtchen** mit Mandelcreme und marinierten Birnen, geschlagener Ganache mit Vanilleschote, Birnencoulis <sup>1,3,7,8</sup>

€54  
Pro Person



Mindestteilnehmerzahl: 20 Personen  
Maximalteilnehmeranzahl: 45 Personen

*Bei kleineren Gruppen erfolgt eine Preisanpassung.*

Bitte teilen Sie uns vor Ihrer Veranstaltung mit, ob Allergien, Ernährungsbedürfnisse oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten vorliegen.

Wenn Sie Ihren Gästen zwei Hauptgerichte aus den Optionen des einfachen Menüs zur Auswahl anbieten möchten, fällt ein Aufpreis von 2 € pro Person an (Vorauswahl spätestens vier Tage vor Ihrer Veranstaltung erforderlich).

V – Vegetarisch

\*Bilder dienen lediglich der Illustration und entsprechen nicht zwingend dem tatsächlichen Speisenangebot oder der Präsentation.

# ABENDESSEN- PAKET – MENÜ- AUSWAHL



# ABENDESSEN MENÜ PAKETE

## Gestalten Sie Ihr individuelles Menü für Ihr Event.

Für ein **3-Gänge-Menü** wählen Sie bitte eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert aus der Folie „**CHEFS MENÜ / 3-GÄNGE**“ aus.

Für ein **4-Gänge-Menü** wählen Sie bitte eine Vorspeise, eine Suppe, ein Hauptgericht und ein Dessert aus „**CHEFS MENÜ / 4-GÄNGE**“ aus.

Inkludiert:

### Getränkpaket für 3 Stunden.

(Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke, Wasser, Kaffee und Tee)

**Raummiete mit Servicepersonal für 3 Stunden.**

### Tischdekoration

(Blumenschmuck auf den Tischen, Menükarten, Servietten)

**Menü Paket (3-Gang) 129 € / Person**

**Menü Paket (4-Gang) 139 € / Person**

Mindestteilnehmerzahl: 20 Personen

Maximalteilnehmeranzahl: 45 Personen

*Bei kleineren Gruppen erfolgt eine Preisanpassung.*

\*Bilder dienen lediglich der Illustration und entsprechen nicht zwingend dem tatsächlichen Speisenangebot oder der Präsentation.



# FINGERFOOD-PAKETE

**Köstliche Häppchen, verlockende Aromen, sei es für Ihr Firmen-Networking oder als Teil Ihrer gesellschaftlichen Veranstaltung.**

## BLU DELIGHT

### KALTE SPEISEN

**Geräucherte Entenbrust** mit Waldorfsalat <sup>12</sup>

**Gazpacho** im Glas

**Rote-Bete-Hummus** mit arabischem Brot <sup>1,7,11,12</sup>

### WARME SPEISEN

**Mini-Huhn- und Schweineschnitzel** <sup>1,3,7,12,13</sup>

**Gebackener Lachs** mit Sauce Hollandaise <sup>3,4,10,12</sup>

**Gemüse-Samosa** <sup>1,3,11</sup>

**€38 pro Paket**

## BLU SIGNATURE

### KALTE SPEISEN

**Lachs-Gravalax** mit Kräuterquark <sup>4,7,12</sup>

**Ziegenkäse-Schaum** mit marinierter Rote Beete <sup>7,8</sup>

**Avocado-Tartar** mit Thunfisch <sup>4</sup>

### WARME SPEISEN

**Mini-Burger** <sup>1,7,8,9,10,12,13</sup>

**Tigergarnelen in Tempura** <sup>1,2</sup>

**Frühlingsrollen** mit süßer Chilisauce <sup>1,3,12,13</sup>

**€44 pro Paket**

### Ergänzen Sie Ihre Veranstaltung mit dem folgenden Getränkepaket

Hauswein – Weiß oder Rot  
 Fassbier  
 Softgetränke

**39 € pro Person (für 2 Stunden)**

**15 € pro Person (pro zusätzliche Stunde)**

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

*Bei kleineren Gruppen erfolgt eine Preisanpassung.*



# CANAPÉS



# CANAPÉS

Köstliche Häppchen, perfekt zum Servieren bei einem Empfang mit Getränken, sei es bei einem Firmen-Networking-Event oder im Rahmen Ihrer gesellschaftlichen Veranstaltung.

*Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Canapé-Sorte.*

*Maximalbestellmenge von 5 verschiedenen Canapé-Sorten.*

## CANAPÉS

**Roastbeef**, mit Rucola 1,5,6,7,12,13

**Kalbfleisch Vitello**, mit Thunfisch-Sauce 1,3,4,6,7,12,13

**Prosciutto crudo**, mit Knoblauch-Aioli und Kapern 1,3,5,6,7,9,12,13

**Chorizo**, mit Knoblauch-Kräuter-Aioli 1,6,7,8,9,12,13

**Brie auf Vollkornbrot**, mit Trauben und Nüssen 1,5,6,7,8,12,13 (V)

**Lachstarter**, mit Karpfen 1,4,5,6,7,12,13

**Tomaten-, Mozzarella- und Avocadosalat** 1,5,6,7,12,13 (V)

**Marinierter Feta**, mit sonnengetrockneten Tomaten 1,5,6,7,8,12,13 (V)

**Ziegenkäse**, mit Zwiebelmarmelade 1,5,6,7,8,12,13 (V)

**Geräucherte Ente**, mit Orangenmarmelade 1,5,6,7,12,13

**Geräucherter Lachs**, mit Tzatziki-Salat und Lachskaviar 1,4,5,6,7,8,12,12,13

**Tigergarnelen**, mit Mango-Salsa 1,2,5,6,7,12,13

## SÜßE CANAPÉS

**Brownie** 1,3,5,6,7,8

**Profiteroles** 1,3,5,6,7,8,13

**Macarons** 3,5,6,8

**Mini Käsekuchen** 1,3,7,8,13

**Mini Obstkuchen** 1,3,7,12,13

€4 pro Canapés

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, damit wir entsprechende Alternativen anbieten können.

V – Vegetarisch

\*Bilder dienen lediglich der Illustration und entsprechen nicht zwingend dem tatsächlichen Speisenangebot oder der Präsentation.



# GETRÄNKE



# GETRÄNKEPAKETE

## **ALKOHOLFREI -** €19 P.P / 2 STD

**Rauch Apfelsaft**

**Rauch Orangensaft**

**Coca Cola & Cola Zero**

**Eistee**

**Still & Prickelndes Wasser**

## **PAKET 1 -** €39 P.P / 2 STD

**Weißwein,** Grüner Veltliner,  
Weingut Artnar

**Rotwein,** Zweigelt, Markowitsch

**Bier** Ottakringer

**Rauch Apfelsaft**

**Rauch Orangensaft**

**Coca Cola & Cola Zero**

**Eistee**

**Still & Prickelndes Wasser**

## **PAKET 2 -** €63 P.P / 4 STD

**Weißwein,** Grüner Veltliner,  
Weingut Artnar

**Rotwein,** Zweigelt, Markowitsch

**Bier** Ottakringer

**Rauch Apfelsaft**

**Rauch Orangensaft**

**Coca Cola & Cola Zero**

**Eistee**

**Still & Prickelndes Wasser**



## GETRÄNKE

# WEINAUSWAHL

### WEIß

|                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Grüner Veltliner - Domäne Wachau, Federspiel</b> , Wachau 2024 |
| <b>Pinot Grigio – Bennati</b> , Veneto, Italien 2024              |
| <b>Riesling – Schloss Gobelsburg Urgstein</b> , Kamptal 2024      |
| <b>Lugana - Olivini</b> , Lombardei, Italien 2024                 |

pro 750ml Fl.

€25.00  
€36.00  
€42.00  
€42.00

### ROSÉ

|                                                                |
|----------------------------------------------------------------|
| <b>Blaifränkisch Rosé – Pia Strehn</b> , Mittelburgenland 2024 |
|----------------------------------------------------------------|

€34.00

### ROT

|                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Zweigelt – H&amp;A Nittnaus</b> , Leithaberg 2023                     |
| <b>Chianti Classico – Buccia Nera</b> , Toskana, Italien 2022            |
| <b>Barbera d’Asti – Marchesi Alfieri La Tota</b> , Piemont, Italien 2023 |

€36.00  
€45.00  
€51.00

### SEKT & CHAMPAGNER

|                                                             |
|-------------------------------------------------------------|
| <b>Prosecco – Col Sandago</b> , Valdobbiadene superiore     |
| <b>Shikimiki Brut Rosé Sekt - Strehn</b> , Mittelburgenland |
| <b>Gosset Extra Brut</b>                                    |

€42.00  
€45.00  
€115.00

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, damit wir entsprechende Alternativen anbieten können.

\*Bilder dienen lediglich der Illustration und entsprechen nicht zwingend dem tatsächlichen Speisenangebot oder der Präsentation.



# ALLERGEN-MATRIX

|    |                |
|----|----------------|
| 1  | Gluten         |
| 2  | Krustentiere   |
| 3  | Eier           |
| 4  | Fisch          |
| 5  | Erdnüsse       |
| 6  | Soja           |
| 7  | Laktose        |
| 8  | Schalenfrüchte |
| 9  | Sellerie       |
| 10 | Senf           |
| 11 | Sesamsamen     |
| 12 | Sulfite        |
| 13 | Lupinen        |
| 14 | Mollusken      |

