



Γεια σου φίλε!

FOOD CULTURE

SENSE OF TASTE

TRADITIONAL GREEK CUISINE

PURE GREEK PRODUCTS

SPEISEKARTE

Was bedeutet "Denkfabrik" ?

Der Name „Denkfabrik“ ist bewusst gewählt. Besonders das Wort „Denk“ steht im Mittelpunkt. Wir möchten unsere Gäste dazu anregen, bewusst darüber nachzudenken, was sie essen. Essen ist für uns nicht nur Genuss, sondern auch Verantwortung gegenüber dem eigenen Körper. Es verschreibt den Prozess, eigene Ideen und Gedanken im Kreis der Freunde, Familie oder Kollegen weiter zu entwickeln.

**DENK
FABRIK**

BEWUSST GENIESSEN

Wie positioniert sich die Denkfabrik im heutigen Gastronomiemarkt?

Wir positionieren uns als modernes Lifestyle-Restaurant mit klarer Identität. Denkfabrik verbindet hochwertige Produkte aus Griechenland mit internationaler Küche und zeitgemäßem Design. Genussmomente für Groß und Klein – vom kleinen bis zum großen Hunger.

APERITIFS

SEKT & PROSECCO

Prosecco ^K	0,1L	3,50€
Sekt ^K	0,1L	3,50€
Sekt Orange ^K	0,1L	3,50€
Flasche Prosecco ^K	0,75L	24,00€
Flasche Sekt ^K	0,75L	27,00€

SPIRITUOSEN

Ouzo	2cl	2,50€
	4cl	4,00€
Ouzo auf Eis	2cl	3,00€
	4cl	4,50€

SPRITZIGES

Prosecco Crodino ^{K,5}	6,90€
Aperol Spritz ^{K,5}	6,90€
Hugo ^{K,5}	6,90€
Lillet Berry ^{K,2,5}	7,80€
White Peach Spritz ^{K,4,5}	7,20€
Pfirsich - Crodino ^{K,4,5}	6,80€
Alkoholfrei	



Στην υγειά μας!

Ihr Restaurant wird als modern beschrieben.
Wie verbinden Sie Moderne mit Tradition?

Moderne bedeutet für uns nicht, Tradition zu vergessen, sondern sie weiterzudenken. Wir nehmen klassische griechische Aromen und kombinieren sie mit internationalen Techniken und kreativen Ideen. So entsteht eine zeitgemäße Küche, die sowohl vertraut als auch überraschend ist.

Auch die deutsche Küche hat bei uns ihren festen Platz. Wir bringen traditionelle deutsche Spezialitäten auf den Teller und verleihen ihnen eine moderne, frische Note.

EAT BETTER

THINK BETTER

LIVE BETTER

BESSER ESSEN * BESSER DENKEN * BESSER LEBEN



DENK
FABRIK

WUSSTEST DU DASS...

...im antiken Griechenland der Olivenbaum einen nahezu heiligen Status einnahm. Der Mythos erzählt, dass die Göttin Athene den Menschen den Olivenbaum schenkte – ein Geschenk von unschätzbarem Wert, das Nahrung, Licht, Schutz und Heilung bot. Seitdem gilt der Olivenzweig als Symbol für Frieden, Weisheit und Beständigkeit.

In der Antike war Olivenöl weit mehr als ein Grundnahrungsmittel. Athleten bei den Olympischen Spielen rieben ihren Körper mit Olivenöl ein, um ihn zu schützen und zu stärken.

Auch Ärzte wie Hippokrates erkannten früh die positive Wirkung des Olivenöls und beschrieben es als wertvolle **Unterstützung für Gesundheit und Wohlbefinden**.

Das griechische Olivenöl verbindet Vergangenheit und Gegenwart auf einzigartige Weise. Es ist nicht nur ein Lebensmittel, sondern ein kulturelles Erbe und ein Symbol für Kontinuität, Gesundheit und Lebensqualität – ein echtes „**flüssiges Gold**“, das seit Jahrtausenden seinen Wert bewahrt hat.

ἀλλ' οὐκ Ἀτρεΐδῃ Ἀγαμέμνονι ἦνδανε θυμῷ,
ἀλλὰ κακῶς ἀφλεί, κρατερὸν δ' ἐπὶ μῦθον ἔτελλει
“μή σε, γέρον, κοίλῃσιν ἐγὼ παρὰ νηυσὶ κιχέω,

SUPPEN

✓ Soupa Tomata 6,90€

hausgemachte Tomatensuppe,
verfeinert mit Olivenöl und griechischem
Joghurt ^{D,N}

Soupa Tou Spitiou 7,20€

kräftige, hausgemachte Fleischsuppe,
vom Rind mit frischen Zutaten,
etwas scharf ^{A,C,K,M,5}



Zu allen Suppen reichen wir frisches Brot ^{C1,C2,D,E,G,N1,N2}

SALATE

✓ Choriatiki Griechischer Bauernsalat

mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, feinen Zwiebeln,
schwarzen Oliven und Peperoni ^D

Mikri 6,90€

Megali 13,80€

✓ Salata Mikri 5,20€

Blattsalate, Tomaten, Gurken,
Rohkoststreifen, gemischte Kerne,
Hausdressing ^{B,N,5}

✓ Salata Megali 10,80€

Blattsalate, Tomaten, Gurken,
Rohkoststreifen, gemischte Kerne,
Hausdressing ^{B,N,5}

✓ Salata Megali-Feta 12,90€

gemischte Kerne und geriebener
Fetakäse ^{B,D,N,5}

✓ Salata Rodi 13,60€

Blattsalate, Tomaten, Gurken,
Rohkoststreifen, Orange, Granatapfelkerne,
Hausdressing, gemischte Kerne ^{B,N,5}

Salata Vitamines 16,80€

Blattsalate, Tomaten, Gurken,
Rohkoststreifen, Hähnchenbrust
in Streifen und geriebener Fetakäse,
Hausdressing ^{B,D,N,5}

✓ Salata Dodekanes 17,60€

Blattsalate mit gegrillten Auberginen,
Zucchini und Paprika, 2 Scheiben gebackener
Halloumi-Käse, gemischte Kerne,
Hausdressing ^{B,N,5}

Salata Poseidon 19,20€

gegrillter Garnelen-Spieß und
Oktopus-Salat mit Blattsalaten,
gemischten Kernen und
Rohkoststreifen an Hausdressing ^{B,N,1,5}



Zu allen Salaten reichen wir frisches Brot ^{C1,C2,D,E,G,N1,N2}



Für Veganer bereiten wir gerne eine Marinade aus Essig,
Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu.



Fast alle Gerichte
werden mit Olivenöl
zubereitet, bestrichen
oder beträufelt.

**AUCH BEI UNS ERHÄLTlich.
FRAG UNS GERNE!**



**DENK
FABRIK**

WUSSTEST DU DASS...

...seit der Antike das Meer einen zentralen Pfeiler der griechischen Kultur und Lebensweise bildet. Über das Meer entwickelten sich Handel, Seefahrt und kultureller Austausch, während Mythen und Götter wie Poseidon die tiefe spirituelle Beziehung zum Wasser widerspiegeln.

Gleichzeitig spielte das Meer eine entscheidende Rolle in der Ernährung. Schon im antiken Griechenland galten **Fisch** und **Meeresfrüchte** als **wertvolle Nahrungsmittel**. Fischmärkte waren Treffpunkte des Alltagslebens, und der Verzehr von frischem oder gesalzenem Fisch war fester Bestandteil der täglichen Kost.

Auch heute noch prägt das Meer die griechische Identität. Die mediterrane Ernährung, die weltweit als besonders gesund gilt, basiert stark auf den Gaben der See. Gleichzeitig ist das Meer ein Symbol für Freiheit, Reisen und kulturelle Offenheit. Von der Antike bis zur Gegenwart bleibt es eine Quelle des Lebens, der Inspiration und des Zusammenhalts – ein stiller Begleiter der Geschichte, der Kultur und des täglichen Tisches.

VORSPEISEN

- ✔ **Meze-Platte**  17,80€
 Leckereien aus der mediterranen Küche (vegetarisch)
 als Hauptgericht oder zum Teilen ^{C,D,E,M,N,5}
- ✔ **Meze-Platte**  18,80€
 Leckereien aus der mediterranen Küche mit Oktopus-Salat und Taramas, als Hauptgericht oder zum Teilen ^{C,D,E,H,I,M,N,5}
- 🍷 **Gegrillte Peperoni** 5,90€
 mit Knoblauchöl
- ✔ **Tzatziki-Dip** ^D 2,70€
- ✔ **Champignonköpfe Denkfabrik Style** 8,10€
 Balsamico-Knoblauch-Marinade mit Tzatziki ^{D,K}
- ✔ **Fetakäsewürfel gebacken** 8,90€
 mit Tzatziki ^{C,D,E}
- ✔ **Fava** 9,50€
 mit karamellisierten Walnüssen, Olivenöl und getrockneten Tomaten ^N
- ✔ **Feta in der Folie** 10,20€
 mit Zwiebeln, Peperoni, Tomatenragout, in Olivenöl gebacken, mit Tzatziki ^D
- ✔ **Saganaki** 10,80€
 3 Scheiben griechischer Halloumi gebacken, mit Honig, Balsamico Crème an Salatbouquet ^{B,D,K,N}
- ✔ **Feta im Filoteig** 10,90€
 gebacken, mit Honig, Balsamico Crème und gemischten Kernen ^{C,D,K}
- Oktopus-Salat auf Kykladen-Art** 16,50€
 marinierter Oktopus auf Tzatzikispiegel mit Oliven und Salatbouquet ^{B,D,I,N,5}
- ✔ **Gefüllte Weinblätter** 8,20€
 mit Zitronensauce ^{A,D,E,5}



Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Brot ^{C1C2D,E,G,M,N,2}

DIPS & SNACKS

- ✔ **Schälchen zum Dippen** 3,50€
 Auberginensalat oder Fetakäsecreme ^{C,D}
- 🍷 **Peperoni Natur** 3,50€
- 🍷 **Gemischte Oliven** 3,90€
- 🍷 **Olivenpaste** aus schwarzen Oliven 4,20€
- ✔ **Chtipiti** ^{C,D,5} 5,60€
 Fetakäse-Paste, leicht pikant
- ✔ **Auberginensalat** ^{M,N,5} 5,60€
- ✔ **Pita-Brot** ^C 2,30€
- ✔ **Tzatziki** ^D 5,20€

FISCHGERICHTE

- Calamari gebacken** 18,90€
 an Pita-Brot mit Tzatziki und Haus-Patata ^{C,D,I}

Freitag, Samstag, Sonntag & Feiertags:

- Ganze Dorade** 26,90€
 mit leckeren Ofenkartoffeln oder Salata Megali, klassisch serviert ^{C,H,K,N,9}
- Gegrillte Garnelenspieße** 24,90€
 mit Rosmarinkartoffeln, Pita-Brot und Chtipiti ^{C,D,J,5}



Unsere Empfehlung

Ein paar Vorspeisen, warmes Pita-Brot in der Mitte des Tisches und schon entstehen Genussmomente und lebendige Gespräche.

WUSSTEST DU DASS...

...in der Antike bereiteten die alten Griechen einfache Piten aus Mehl, Wasser und etwas Öl zu. Diese frühen Teige wurden auf heißen Steinen oder in einfachen Öfen gebacken und dienten als tägliche Nahrung.

Mit der Zeit entwickelte sich die Kunst der Piten weiter. Unsere Großmütter übernahmen diese Tradition und verfeinerten die Rezepte mit regionalen Zutaten, Kräutern, Käse oder Gemüse. Sie kneteten den Teig von Hand und gaben ihr Wissen von Generation zu Generation weiter. Bis heute lebt diese Tradition fort: Moderne Familien backen noch immer Piten, die Vergangenheit und Gegenwart miteinander verbinden und ein Stück kulturelles Erbe bewahren.

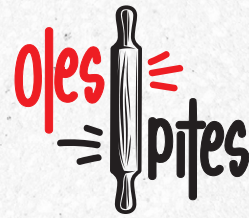


oles
pites



DENK
FABRIK

GREEK HOME-STYLE PITA-PIZZA



Margaritos-Anno 1522 auch vegan erhältlich mit Tomatensoße und Mozzarella ^{C,D}	11,90€	Francos mit Rahm, Mozzarella, Speck und Zwiebeln ^{C,D}	13,20€
Margaritos-Salami mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami ^{C,D,6}	13,50€	Elinas mit Rahm, Fetakäse, Mozzarella, Paprikastreifen, Peperoni und Zwiebeln ^{C,D}	13,80€
Vegetarianos auch vegan erhältlich mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Zucchini, Paprika, Oliven und Peperoni ^{C,D}	13,50€	dazu Pita Pizza-Brot "Natur"  7,50€ mit Oregano und Olivenöl ^C	
Italianos mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons und Paprikastreifen ^{C,D,6}	14,20€	Gerne mit geriebenem Fetakäse "Natur" extra ^D 3,90€	
The Greek mit Tomatensoße, Mozzarella, Fetakäse, Peperoni und Oliven ^{C,D}	14,60€		

! Probiere die Pita-Pizza mal wie in Griechenland mit einem Schuss Olivenöl



GREEK DINER

Spitiko Burger im Hausbrötchen, mit Dip, frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und knackigem Salat, dazu Haus-Patata ^{B,C,D}	13,80€	Bifteki Burger im Hausbrötchen, mit Fetakäse, Zwiebeln, Tomaten, knackigem Salat und Tzatziki, dazu Haus-Patata ^{B,C,D,E}	18,50€
mit Käse dazu ^D	14,80€		

! Alle Burger vom Rind

Die Idee unserer Pita-Pizza stammt aus Omas Küche. Wenn etwas Pita-Teig übrig blieb, wurde er auf dem Blech ausgerollt und mit den Zutaten belegt, die gerade da waren – unkompliziert, kreativ und einfach köstlich.





WUSSTEST DU DASS...

...die Philosophie des antiken Griechenlands eng mit dem alltäglichen Leben verbunden war und damit auch mit der Ernährung. Nahrung galt nicht als bloßer Genuss, sondern als Mittel zur Erhaltung von Körper und Geist. Schon Hippokrates betonte, dass eine richtige Ernährung die Grundlage der Gesundheit sei, was sich in seinem berühmten Gedanken widerspiegelt, dass Nahrung zugleich Medizin sein könne.

Die antike griechische Küche war einfach, pflanzenbetont und stark von regionalen Produkten geprägt: Olivenöl, Getreide, Hülsenfrüchte, Gemüse, Obst und in Maßen Fisch und Wein.

Die moderne mediterrane Ernährung knüpft direkt an diese Traditionen an. Sie übernimmt nicht nur ähnliche Lebensmittel, sondern auch die zugrunde liegende Lebensphilosophie:

bewusstes Essen, Genuss in Gemeinschaft und ein **ausgewogenes Verhältnis zwischen Körper, Geist und Umwelt.**

VEGETARISCH / VEGAN



- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
|  Pita-Veggie
auch vegan erhältlich
mit gegrilltem Gemüse, geriebenem Fetakäse, Tzatziki, knackigem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln ^{C,D} | 8,20€ |  Mousaka
griechischer Auberginen-Zucchini-Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten und Fetakäse überbacken ^{C,D} | 14,50 |
|  Pita-Veggie mit Haus-Patata ^{C,D}
auch vegan erhältlich | 10,80€ |  Kritharaki
griechischer Reishnudeln mit Gemüse, Tomaten, Mozzarella und Fetakäse überbacken ^{C,D,E} | 14,50€ |
|  Veggie
auch vegan erhältlich
Gemüseburger im Hausbrötchen, mit Halloumi-Käse, frischen Tomaten, knackigem Salat, Gurken, Zwiebeln, Tzatziki und Pesto, dazu Haus-Patata ^{C,D,5} | 14,90€ |  Gemüseplatte
auch vegan erhältlich
leckeres Gemüse in Olivenöl gebraten, dazu sautierte Kartoffeln, gemischte Kerne, Tomatensauce ^D | 16,80€ |

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN MIT FLEISCH

- | | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| Kritharaki
griechische Reishnudeln mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Mozzarella und Fetakäse überbacken ^{A,C,D,E,K,6} | 15,50€ | Mousaka
griechischer Auberginenaufbau mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Tomaten und Fetakäse überbacken ^{A,C,D,K,6} | 16,50€ |
|--|---------------|---|---------------|



Unsere Kritharaki wird mit Volleiern und Schafsmilch hergestellt.

Nimm dir das
Olivenöl vom Tisch
und träufle ein paar
Tropfen über deine Pita,
deinen Salat, deine
Vorspeise oder dein
Hauptgericht ... !
(ich liebe es – Sakis)



Wir, in der Denkfabrik,
servieren Oliven
aus Griechenland.
**AUCH BEI UNS ERHÄLTlich.
FRAG UNS GERNE!**

Γειά σου φίλε!



WUSSTEST DU DASS...

...in Griechenland **Gemeinschaft** mehr als ein Wort ist – sie ist ein **Lebensgefühl**. Freunde treffen sich spontan, teilen Essen und Geschichten, Lachen und feiern den Moment. Ob in einer lebendigen Taverne, auf einem sonnigen Platz oder zu Hause: Das griechische *Kefi* steht für pure Lebensfreude.

Die moderne griechische Kultur verbindet Tradition mit Leichtigkeit, Offenheit und Genuss. Gemeinsame Mahlzeiten, lange Gespräche und herzliche Gastfreundschaft schaffen Erinnerungen, die bleiben. Hier zählt nicht die Uhr, sondern der Augenblick.

Griechenland bedeutet **Zusammensein, Genuss und Freude am Leben**. Ein Gefühl, das man nicht erklären kann – man muss es erleben.

GRILLGERICHTE

Hähnchenbrust natur 19,80€
mit Rosmarin-Kartoffeln
und Gemüse, Kräuterbutter ^D



*Ich empfehle Euch
die Zitronensauce dazu*

Zartes Rumpsteak ca. 280g 28,00€
mit Rosmarin-Kartoffeln
und Gemüse, Kräuterbutter ^D



*Nenne beim Fleisch bitte deinen Wunsch:
rare, medium, well-done*

Schweinefiletspieß 21,80€
an feiner Rahmsauce
mit 8 leckeren Kroketten ^{A,C,D,K,M}

Schweinefilet 24,90€
mit Fetakäse überbacken,
Zitronensauce und Kritharaki ^{A,C,D,E}

Bauernspieß 19,80€
leckeres vom Rind und Hühnchen
mit Zwiebeln, Peperoni, Tzatziki
und Haus-Patata ^{C,D}

Bifteki "Classico" 17,80€
aus gemischtem Hackfleisch mit
geriebenem Fetakäse, Zwiebeln und
Tzatziki, dazu Haus-Patata ^{B,C,D,E}

Jeden Donnerstag ab 17:00 Uhr
Gyrosteller vom Schwein 15,90€
mit Haus-Patata und Tzatziki ^{C,D,M,5}

Wir
empfehlen bei
großem Hunger einen
Souvlaki-Spieß
dazu
(von Hähnchen oder Schwein)
4,00€

LAMM

Geschmorte Lammhaxe
Giouvetsi 23,90€
mit dicken Bohnen, Reismudeln
(Kritharaki) und Fetakäse ^{A,C,D,K,M}

DIE KLASSIKER

Badischer Wurstsalat 10,70€
mit frischem Brot ^{B,7}

Straßburger Wurstsalat 11,70€
mit leckerem Käse und
frischem Brot ^{B,D,7}

Haus-Patata 3,50€
zum Wurstsalat dazu ^C

2 Schnitzel
aus der Hähnchenbrust 17,50€
Hauspanade, dazu Haus-Patata ^{C,D,E}

Sauce auf Wunsch:

Bratensauce ^{A,C,K,M}

Rahmsauce ^{A,C,D,K,M}

Zitronensauce ^{A,D,E,5}

MAKARONIA (PASTA)

Makaronia 13,80€
mit Zitronensauce und geriebenem
Hartkäse ^{A,C,D,E,5}

Makaronia mit Hähnchenbrust 18,80€
vom Grill, Zitronensauce
und geriebenem Hartkäse ^{A,C,D,E,5}

Makaronia / Fetasauce 15,90€
griechische Pasta in Fetakäse-Sauce,
dazu Pinienkerne und getrocknete Tomaten ^{C,D,E,N}



Unsere Nudeln werden mit Volleiern und Schafsmilch hergestellt.



TRIO-VORSCHLAG



Eine leckere Vorspeise zur zweit oder
zur dritt für jeden Anlaß!

Gegrillte Peperoni 5,90€

Champignonköpfe 8,10€

Denkfabrik Style 8,10€

Fetakäsewürfel gebacken 8,90€

Pita-Brot-Portion 2,30€

Tzatziki-Dip 2,70€

Oder als
Kombi je 1x
24,50€

WUSSTEST DU DASS...

...das Grillen von Fleisch mit Holzkohle eine der ältesten Zubereitungsarten ist und schon in der Antike geschätzt wurde. Oft wurde das Fleisch auf langen Spießen, den sogenannten "Obeloi", über offenem Feuer gedreht. Diese einfache Methode gilt als Vorläufer des heutigen Souvlaki.

Eine weniger bekannte Tatsache ist, dass das Grillen häufig in engem Zusammenhang mit religiösen Zeremonien stand. Interessanterweise glaubten die alten Griechen, dass die Götter vor allem den Duft des verbrannten Fettes liebten – nicht das Fleisch selbst. Der aufsteigende Rauch galt als Verbindung zwischen der menschlichen und der göttlichen Welt.



SOUVLAKI SPIEBCHEN

EIGENTLICH DER SNACK FÜR ALLE FESTE IN GRIECHENLAND

Nimm dir das Olivenöl vom Tisch und träufle ein paar Tropfen über deine Pita, deinen Salat, deine Vorspeise oder dein Hauptgericht ... !
(ich liebe es - Sakis)

Kalamaki Mikro 12,90€

2 Souvlakia mit Haus-Patata, Zwiebeln, Tomaten, Tzatziki, Oregano und Zitrone ^{C,D}

Kalamaki Meseo 15,90€

3 Souvlakia mit Haus-Patata, Zwiebeln, Tomaten, Tzatziki, Oregano und Zitrone ^{C,D}

Kalamaki Megalo 29,80€

6 Souvlakia mit Haus-Patata, Zwiebeln, Tomaten, Tzatziki, Oregano und Zitrone ^{C,D}

Da könnte einer übrig bleiben für den Snack danach...

Dazu ein kleiner Bauernsalat 6,90€

Kalamaki Parea 59,00€

12 Souvlakia mit Haus-Patata, Zwiebeln, Tomaten, Tzatziki, Oregano, Zitrone, dazu Pita-Brot mit Olivenöl-Oregano-Marinade ^{C,D}

Pita-Souvlaki 8,90€

mit Tzatziki, knackigem Salat, Gurken, Tomaten und Peperoni ^{C,D}

Pita-Souvlaki mit Haus-Patata 11,90€

mit Tzatziki, knackigem Salat, Gurken, Tomaten und Peperoni ^{C,D}

! Alle Souvlaki wahlweise von Huhn und Schwein.
Rind gegen Aufpreis 3,50 € je Spieß.



Die Geschichte des Souvlaki reicht bis in die Antike zurück. Archäologische Funde zeigen, dass die alten Griechen bereits vor mehr als 3.000 Jahren Fleisch auf Spießen über offenem Feuer grillten.

Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich **Souvlaki** zu einem typischen Straßenessen in Griechenland. Besonders im 20. Jahrhundert wurde es in vielen Städten sehr populär. Heute wird Souvlaki meist aus Schweinefleisch oder Hähnchen zubereitet und mit Pita-Brot, Tomaten, Zwiebeln und Tzatziki serviert.

BEILAGEN EXTRA



✔ Pita-Brot-Portion ^C 2,40€

✔ Haus-Patata ^C 4,00€

✔ Haus-Patata mit geriebenem Fetakäse ^{C,D} 5,90€

🍷 Kleine Portion Rosmarinkartoffeln ^C 4,90€

Portion Kroketten (10 Stück) 5,40€

mit Sauce nach Wahl ^C

✔ Kleine Portion Gemüse ^D 6,70€

Ketchup ^{4,5} / Mayonnaise ^E 0,30€

Sauce nach Wahl 1,30€

Hauptallergene

A Sellerie/-erzeugnisse **B** Senf/-erzeugnisse **C** Glutenhaltiges Erzeugnis **D** Milch/-erzeugnisse, einschließlich Laktose **E** Eier/-erzeugnisse **F** Erdnüsse/-erzeugnisse **G** Sesam/-erzeugnisse **H** Fisch/-erzeugnisse **I** Weichtiere/-erzeugnisse **J** Krebstiere/-erzeugnisse **K** Schwefeldioxid/Sulfite **L** Lupine/-erzeugnisse **M** Soja/-erzeugnisse **N** Schalenfrüchte.

Zusatzstoffe

1 Koffeinhaltig **2** mit Farbstoff **3** Chininhaltig **4** mit künstlichem Süßstoff, Süßungsmittel **5** Säuerungsmittel, Zitronensäure **6** mit Konservierungsmittel **7** Phosphat **8** Geschmacksverstärker **9** Antioxidationsmittel E301 **10** enthält eine Phenylalaninquelle.

✔ Vegetarisch 🍷 Vegan 👤 Auch für 2 Personen empfohlen



Greek Mediterranean Style.
Bar, Café, Restaurant – all day.

Am Sportpark 3 • 76131 Karlsruhe
www.denkfabrik-karlsruhe.de

