

Seehörnle Hotel und Gasthaus

Speisen- und Getränkekarte

Liebe Gäste,

Eine Nennung von **Zusatzstoffen** und **Allergenen** erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bei Unverträglichkeiten und Allergien bitten wir Sie deshalb die Serviceleitung zu informieren und Ihre Bestellung zu dokumentieren
-siehe dazu das Dokument auf der letzten Seite-

Vegetarische Gerichte:



Vegane Gerichte:





BIO HOTELS

mehr als Hotel

*„Wenn einer alleine träumt, ist es nur ein Traum.
Wenn viele gemeinsam träumen, ist es der Anfang
einer neuen Wirklichkeit.“*

Zitat: Friedensreich Hundertwasser

Alle verwenden Zutaten stammen aus biologischer
Landwirtschaft, Zucht oder Wildsammlung, bis auf:
Wasser

Salz

Wild aus heimischer Jagd

Bodensee-Fisch aus konventionellem Wildfang

Hochsee-Fisch zertifizierter Herkunft

(MSC, Fischereigesetz Island, Alaska oder
gleichwertiges)

Lokale, konventionelle Weine vom Weingut Rebholz

Wir wünschen einen unbeschwerten Genuß -
Ihr Seehörnle-Team

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe;
8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja
7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid
und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006 ABCERT AG
Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)



Salate.....



| | | | |
|---|---|---|--------|
|  | Tomatensalat Weinessig, Olivenöl |  | 5,50 € |
|  | Marinierter Gemüsesalat Weinessig, Sonnenblumenöl, Senf |  | 5,50 € |

Und ganz nebenbei....





Unser Kombüsen-Guru Jeff hat griechisch-libanesisch-amerikanische Wurzeln - deshalb auch:

| | | | |
|---|---|---|--------|
|  | Gebackene Kichererbsen Falafel 5 Stk. mit Ingwer-Tahini 5, 3,5,8(Walnussöl),9,10,11,12 |  | 5,50 € |
|  | Marinierte Dörrtomaten getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Brantweinessig, Meersalz |  | 4,00 € |

Suppen und Eintöpfe.....

| | | | |
|---|--|--|--------|
|  | Rote Beete-Süppchen mit Gurken-Quark-Nocken 1(Gluten aus Weizen), 3, 4, 7, 9 | | 7,00 € |
|  | Überbackene Höri-Bülle-Suppe mit Toast und Käse gratiniert 1(Gluten aus Weizen), 7, 9, 12 | | 7,00 € |

Kinder.....

| | | | |
|---|---|---|--------|
|  | Kartoffelrösti mit Apfelmus 5 |  | 5,00 € |
|  | Buntes Gemüse mit Butter 7, 9 | | 6,50 € |
|  | Pommes + Ketchup oder Mayonnaise 2,7, 1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 10 | | 4,00 € |

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006 ABCERT AG
Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)



Hauptgerichte.....



Jeff´s Gemüse-Nuss-Braten

Mit Pilz-Semmel-Knödeln, geschmortem Sellerie-Weißbrat
und dunkler Schmorjus

5, 6, 8(Kichererbsenmehl), 9, 11

18,00 €



Pikante Marsala-Pfanne

deutscher Tempeh und knackigem Gemüse in unserer Würzmischung
mit Apfel-Rhabarber-Chutney und Reis

1(Gluten aus Weizen), 3, 7



16,00 €

Matjes Doppelfilet*

mit Bratkartoffeln, Salatgarnitur und Hausfrauensauce

17,50 €

*aus nachhaltigem MSC-Fang / KEINE Bio-Zertifizierung!

2,4,5,7,9, 1(Gluten aus Weizen),3,4,7,9,12

Gebratenes Filet von der Bio-Forelle

mit frittierten Kapern, Dill-Kartoffeln und Zitrus-Beurre Blanc

26,50 €

Weizen-Gluten, Eier, Laktose

„Bülle-Steak“

Vom regionalem Bio-Rind mit Gratin und Zwiebelsoß`

28,00 €

1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 11, 12

Paniertes Schweins-Schnitzel

mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat

25,00 €

9, 1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 11, 12

Teigtäschle vom Schiener Lamm

mit Wurzelgemüse-Ratatouille und Thymianjus

18,00 €

1(Gluten aus Weizen), 3, 5, 7, 9, 11, 12

„Zerzupftes Landschwein“

In die Seele mit Cowboy-Kartoffeln,
ColeSlaw und Aioli

17,50 €

4,5,1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 10, 11, 12

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe;
8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja
7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid
und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

Der süße Deckel.....

| | |
|--|------------------|
| Gedämpftes Schokoladen-Küchlein mit Schlagrahm, Holundersirup und Himbeersorbet 1(Gluten aus Weizen), 3, 7 | 7,50 € |
| „Gemischtes Eis“ 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11 3 Kugeln mit Bourbon-Vanille-,Schokoladen- und Erdbeergeschmack und mit extra Sahne | 6,00 € 7,00 € |
| „Heiße Himbeere“ 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11 3 Kugeln Bourbon-Vanille Eiskrem mit Sahne und heißen Himbeeren | 9,00 € |
| „Erbeer und Limoncello“ 2 Kugeln Erdbeer-Sorbet mit italienischem Zitronen-Likör | 6,50 € |
| „Cafe-Creme“ 3,7 2 Kugeln Vanille-Eis mit Cafe-Likör | 6,50 € |
| „Schoko-Advocat“ 3,7 2 Kugeln Schoko-Eis mit Eier-Likör | 6,50 € |

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja
7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid
und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

Apéro und Mischgetränke..... 0,25 l

Holunder, Sekt und Minze ^{5,12} 7,00 €

Bio Sprizz Veneziano 7,50 €

Gin Tonic ¹² 9,00 €

Weinschorle weiß ¹² 4,00 €

Weinschorle rot ¹² 4,00 €

4 cl

Pastis mit Eis und Wasser 6,50 €

Schaum und Perlwein..... 0,1 l 0,75 l

Vinatur Secco Rosé ¹²
Weingut Haug, Lindau, Bodensee 3,50 € 24 €

Twiel-Secco ¹²
Weingut Vollmayer, Hohentwiel 3,80 € 26 €

Sekt Pinot & Chardonnay Brut ¹²
Weingut Landmann, Südbaden 32 €

Mineralwasser..... 0,25 l 0,5 l 0,75 l

Randegger Gourmet mit Kohlensäure 2,50 € 3,90 € 5,80 €

Randegger Gourmet ohne Kohlensäure 2,50 € 3,90 € 5,80 €

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe;
8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja
7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid
und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

| | | |
|---|--------------|---------------|
| Glasweise..... | 0,2 l | 0,4 l |
| Apfelsaft alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee | 3,00 € | 4,90 € |
| Birnen-Apfel-Saft alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee | 3,00 € | 4,90 € |
| Holunder-Birnen-Apfel-Saft alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee | 3,00 € | 4,90 € |
| Orangensaft | 3,00 € | 4,90 € |
| Saft-Schorle | 2,50 € | 4,40 € |
| | | |
| Flaschen-Limmo..... | | 0,33 l |
| Brisanti..... | | |
| „Grün“ -Zitronenverbene, Apfel und Birne- | | 3,50 € |
| „Rot“ -Holunder, Apfel und Birne- | | 3,50 € |
| „CiBi“ -Cider und Dunkelbier- Alkohol 4,1 % | | 3,70 € |
| Seezüngle..... | | |
| „Träuble“ (=Johannisbeere!) | | 3,20 € |
| „Kirsche“ | | 3,20 € |
| „Rhababer-Erdbeer“ | | 3,20 € |
| isis..... | | |
| Cola | | 3,00 € |
| Orange-Acerola | | 3,00 € |
| Zitrone | | 3,00 € |
| Ginger Ale | | 3,00 € |
| Bitter Lemon | | 3,00 € |
| Holunderblüte | | 3,00 € |

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

| Biere..... | <u>0,3 l</u> | <u>0,33l</u> | <u>0,5 l</u> |
|---|--------------|--------------|--------------|
|vom Fass | | | |
| Landzüngle (Gluten aus Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu | 3,20 € | | 4,50 € |
| Clemens Weissbier 1 (Gluten aus Weizen und Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu | 3,20 € | | 4,50 € |
|Flasche | | | |
| Weißer, alkoholfrei 1 (Gluten aus Weizen und Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern | | | 4,50 € |
| CIBI Cider-Bier 1 (Gluten aus Gerste) Stahlinger Streuobstmosterei, westlicher Bodensee | | 3,50 € | |
| Radler Naturtrüb 5 (Ascorbinsäure), 1 (Gluten aus Gerste) Familienbrauerei Rogg, Lenzkirch/Schwarzwald | | 3,50 € | |
| Pils, alkoholfrei 1 (Gluten aus Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern | | 3,50 € | |
| Aktivmalz, alkoholfrei 1 (Gluten aus Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern | | 3,50 € | |
| Spirituosen..... | | | |
| | | <u>2 cl</u> | <u>4 cl</u> |
| Pastis mit Eiswasser | | | 6,50 € |
| Ouzo | 3,00 € | | |
| Wodka | 3,00 € | | |
| Grappa | 4,50 € | | |
| Eier-Likör 3 | 3,50 € | | |
| Cafe-Creme-Likör 3, 7 | 3,50 € | | |
| Limoncello | 3,50 € | | |
| Kräuter-Likör | 3,50 € | | |
| Brände vom Wein und Obstgut Haug, Lindau | | | |
| Jonagold | 4,00 € | | |
| Zwetschgenwasser | 3,50 € | | |
| Williams Christ | 3,50 € | | |
| Trester 12 | 3,50 € | | |
| Weinhefe Brand 12 | 3,50 € | | |
| Brände vom Hof Riedern, Höri | | | |
| Obstbrand Apfel-Birne | 2,50 € | | |
| Gelbmöstler | 2,50 € | | |
| Kräuter | 2,50 € | | |

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

| Bio-Weisswein..... | 0,1 l | 0,2 l | 0,75 l |
|--|--------------|--------------|---------------|
| Müller-Thurgau ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel | 3,20 € | 5,70 € | 28 € |
| Johanniter ¹² QbA, trocken, Weingut Haug, Lindau | 3,00 € | 5,50 € | 20 € |
| Chardonnay, Becco ¹² | 3,00 € | 5,50 € | |
| Pinot Grigio, Becco ¹² | 3,00 € | 5,50 € | |
| Sauvignon blanc ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel | | | 40 € |
| Riesling Kabinett ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel | | | 35 € |
| Bacchus ¹² Feinherb, Weingut Vollmayer, Hohentwiel | | | 29 € |
| Terra Müller-Thurgau ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau | | | 25 € |
| Terra Grauburgunder ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau | | | 32 € |
| Bio-Roséwein..... | 0,1 l | 0,2 l | 0,75 l |
| Vinatur Rosé ¹² QbA, trocken, Weingut Haug, Lindau | 3,30 € | 6,00 € | 22 € |
| Rosé, Bio Colori ¹² | 3,00 € | 5,50 € | |

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

| Bio-Rotwein..... | 0,1 l | 0,2 l | 0,75 l |
|---|--------------|--------------|---------------|
| Merlot Becco ¹² | 2,40 € | 4,30 € | |
| Cuvée ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel | | | 28 € |
| Dornfelder ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel | | | 28 € |
| Cabernet Cortis ¹² Trocken, Weingut Haug, Lindauer Spitalhalde | | | 30 € |
| Terra Spätburgunder ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau | | | 32 € |
| Terra Regent ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau | | | 32 € |
| Chianti San Michele ¹² DOCG, Italien, Toskana | | | 26 € |
| Finca Enguera reserva ¹² DO, Spanien Tempranillo, Monastrell, Syrah - Kräftig und vollmundig | | | 29 € |

| Weingut Rebholz aus lokalem, <u>konventionellem*</u> Anbau..... | 0,1 l | 0,2 l | 0,75 l |
|--|--------------|--------------|---------------|
| Bohlinger Weissburgunder ¹² QbA, trocken, Weingut Rebholz, Bodensee <u>*KEINE Bio-Zertifizierung!</u> | 3,50 € | 6,80 € | 25 € |
| Rebholz Rosé ¹² Weingut Rebholz, Bodensee <u>*KEINE Bio-Zertifizierung!</u> | 3,50 € | 6,80 € | 25 € |
| Gaienhofener Spätburgunder ¹² QbA, trocken, Weingut Rebholz, Bodensee <u>*KEINE Bio-Zertifizierung!</u> | 3,50 € | 6,80 € | 25 € |

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe;
8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja
7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid
und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

Heißgetränke.....



auf Wunsch auch laktose- und/oder koffeinfrei

Tasse

| | |
|---|--------|
| Espresso ³ | 2,60 € |
| Espresso Macchiato ^{3,7} | 2,90 € |
| Doppelter Espresso ³ | 4,10 € |
| Tasse Kaffee ³ | 3,10 € |
| Kännchen Kaffee ³ | 5,60 € |
| Tasse Kaffee koffeinfrei „Hag“ | 3,10 € |
| Milchkaffee ^{3,7} | 3,80 € |
| Latte Macchiato ^{3,7} | 3,80 € |
| Cappuccino ^{3,7} | 3,60 € |
| Heiße Schoki mit Milch ⁷ | 3,80 € |
| Heiße Schoki ohne Milch | 3,80 € |
| Heiße Schoki mit Milch und Sahne ⁷ | 4,50 € |



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Tasse

| | |
|--|--------|
| Darjeeling Summer Gold Indien - Schwarzer Blatt Tee | 2,90 € |
| Moroccan Mint Grüner Blatt-Tee (Gunpowder) mit Krauseminze | 2,90 € |
| Wellness Rooibos, Anis, Fenchel, Krauseminze, Orange, Zimt, Brombeerblatt, Zitronengras | 2,90 € |
| Lemonfresh Apfel, Brombeerblatt, Zichorie, Hagebutte, Zitronengras, Zitronenschale | 2,90 € |
| Rosy Rose Hip Hagebutte, Hibiskus, Rosenblüten | 2,90 € |
| Bergkräuter nach Schweizer Art Zitronenmelisse, Anis, Thymian, Spitzwegerich, Apfelminze, Schafgarbe, Ringelblumenblüten | 2,90 € |

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006 ABCERT AG
Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)



Kücheninformation bei Unverträglichkeiten.....

Eine Bitte an die Küchenleitung

Name: _____

Meine Auswahl

Vorspeise: _____

Hauptspeise: _____

Nachspeise: _____

Ich habe eine **Allergie** gegen:

- Getreideprodukte (Glutenhaltig) von _____
- Sesamsamen
- Nüsse/Schalenfrüchte _____
- Erdnüsse
- Weichtiere
- Fisch
- Krebstiere
- Soja
- Milch und Laktose
- Eier
- Lupinen o Schwefeldioxide und Sulfite
- Senf
- Sellerie

Bitte berücksichtigen Sie bei der Zubereitung meiner bestellten Speisen, dass ich in meinen Speisen auf keinen Fall die von mir oben vermerkten Allergene zu mir nehmen darf.

Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006 ABCERT AG
Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

