

Kloster Irsee 2016

Für den Empfang Köstliche Buffets und Menüs Ausgesuchte Weine

Unsere Vorschläge für Ihre Gäste

Klösterliche Lebensfreude findet ihren Ausdruck seit jeher auch in kulinarischen Genüssen. Schon die Gründerväter des abendländischen Mönchtums ließen Pilgern wie Gästen gerade beim Essen und Trinken besondere Aufmerksamkeit zuteilwerden. So gehören gastronomische Kultur, Braukunst und Weinbau auch in den Überlieferungsschatz von Kloster Irsee.

Unsere Vorschläge für die Zusammenstellung köstlicher Buffets und Menüs sind auf Ihre Wünsche abgestimmt. Ob Tagungsgastronomie oder Bankett, in Kloster Irsee erwartet Sie eine verlässliche, saisonale Küche mit ausgesuchten Qualitätsprodukten. Wo immer es möglich ist, bevorzugen wir regionale Lieferanten.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie auf unser kulinarisches Angebot einstimmen, das Sie jederzeit nach Ihren Vorstellungen variieren können.

Sprechen Sie uns an,
wenn wir Ihnen mit Allgäu-Schwäbischen Spezialitäten, mediterranen und asiatischen Köstlichkeiten oder traditionellen Gerichten Gaumenfreuden bereiten können. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Wir beraten Sie gerne!
Denn in Kloster Irsee gilt:

porta patet, cor magis
Die Tür steht offen, mehr noch das Herz!

Ihre Ansprechpartnerinnen:

Mandy Borschosch
Iris Kleinheinz
Tagungskoordination
Telefon: 08341 906-630
E-Mail: hotel@kloster-irsee.de

Inhaltsübersicht

Für den Empfang

(Seiten 1 – 3)

Canapés und Tapas
Suppen und Fingerfood
Desserts
Smoothies

Menüs

(Seiten 4 – 6)

Festliche Menüs
Veganes Menü

Vorspeisen

(Seiten 7 – 8)

Kalte Vorspeisen
Suppen

Zwischengerichte

(Seite 9)

Fisch
Sorbets

Hauptgerichte

(Seiten 10 – 12)

Geflügel, Fleisch, Fisch

Desserts

(Seite 13)

Buffets

(Seiten 14 – 18)

Bayerisches Brotzeitbuffet
Businessbuffet
Lunchbuffet
Allgäu-Schwäbisches Buffet
Mediterranes Buffet

Weinkarte

(Seiten 19 – 25)

Allergenlegende

(Seite 26)

Für den Empfang

Canapés

Würziger Frischkäse
mit steirischem Kürbiskernöl^{01,07,11}

Sülze von Antipasti-Gemüse
mit grünem Pesto^{01,07,08,11}

Hausgebeizter Lachs
mit Senf-Dill-Sauce^{01,04,07,10,11}

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit eingelegten Backpflaumen^{01,07,09,11,12}

Zartes Roastbeef
mit Kräutermayonnaise^{01,07,10,11}

Allgäuer Bergkäse
(Rohmilchkäse)^{01,07,08,11}

Parmaschinken
mit Honigmelone^{01,07,11}

Tapas

Halbierte Feige mit Ziegenkäse
und Olivenöl⁰⁷

Albondigas (Hackfleischbällchen)
in Tomaten-Paprika-Sauce^{01,09}

Kartoffel-Tortilla aus dem Backofen
mit Aioli^{01,03,07,10,12}

Kichererbsensalat
mit scharfer spanischer Paprikawurst (Chorizo)^{09,10}

Für den Empfang

Suppen und Fingerfood

Tomatensuppe mit Sauerrahm^{07,12}

Legierte Zwiebelsuppe
mit Croûtons^{01,03,07,12}

Pikant gefüllte Waffeln (Crispycones)^{01,04,07}

Blätterteigpastetchen mit Ratatouille^{01,12}

Salat von Matjes
mit Apfel und Rote Bete im Weckgläschen^{01,04,07,10}

Mini Fleischküchle
auf hausgemachtem Kartoffelsalat^{01,03,09,10}

Mozzarella
mit Tomate und Basilikum⁰⁷

Vegetarische Frühlingsrolle süß-sauer^{01,06}

Garnelen im Tempurateig
mit Wasabi-Mayonnaise^{01,07,10}

Desserts

Mousse au Chocolat^{03,06,07,08}

Rote Grütze mit Sahne^{07,12}

2,40 € pro Stück

*Dazu empfehlen wir unsere Hausmarke „Reichsstift Irsee“
(Sekt-Sondercuvée, feinperlig, trocken)*

Für den Empfang

Smoothies

Melonen-Smoothie
mit frisch geriebenem Ingwer

Avocado-Smoothie
mit Limetten

Ananas-Smoothie
mit Sanddornmark

Veganer Kräuter-Smoothie

2,50 € pro Smoothie

Festliche Menüs

Menü I

Variationen vom Lachs
mit Friséespitzen, Reiberdatschi
und grünem Meerrettichschaum^{01,03,04,10}

Maispouardenbrust
in Sherryrahm
Kartoffelstrudel und Ratatouille^{01,03,09}

Mousse au Chocolat
mit Vanilleeis und Pistazienschaum^{03,06,07,08}

32,50 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

*Aus dem Burgenland: Chardonnay Wagentrisl
Vom Bodensee: Hagnauer Burgstall Spätburgunder QbA*

Menü II

Serranoschinken
mit Salzmandeln, Oliven
und Gazpachosalat⁰⁸

Tomaten-Paprika-Süppchen
mit Knoblauchcroûtons^{01,07}

Schweinefiletmedaillons
mit Rosmarinjus
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin^{07,09,12}

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl
mit Fruchtsauce¹²

36,50 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

*Aus Venetien: I Frari Bianco di Custoza DOC
Aus Umbrien: Tamante Rosso IGT Merlot und Sangiovese*

Festliche Menüs

Menü III

Räucherlachs
mit Avocado-Mango-Tatar
Dillschaum und
Gelee von Roter Bete^{04,07}

Karotten-Orangen-Süppchen
mit Limettenstreifen^{01,07}

Mariniertes Lammfilet
mit süß-sauren Belugalinsen
und gelber Paprikasauce^{01,09,12}

Kalbsrücken mit Parmesankruste
Schalottensauce
Gemüseflan und Kartoffel-Wasabi-Stampf^{01,03,07,09,12}

Mandel-Panna-Cotta
mit Limoncelloeis und Amarettobeenen⁰⁷

57,00 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus dem Piemont: Gavi di Gavi DOCG „La Toledana“

Aus der Toscana: Castelgreve Chianti Classico DOCG „Clemente VII“

Veganes Menü

Menü IV

Carpaccio von Steinchampignons
mit Feldsalat, Räuchertofu
und Knoblauchcroûtons^{01,06,10}

Klare Suppe von Röstgemüse
mit Gemüseperlen^{03,09}

Kartoffel-Gemüse-Lasagne
mit Grünkernbolognese
und Brokkoli^{01,06,09,12}

Ayurvedischer Bananenkuchen
mit Kokos-Soja-Schaum
und Ananaskompott^{01,06}

28,50 € pro Person

Haben Sie besondere Wünsche?
Wir beraten Sie gern individuell.

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Parmaschinken und Honigmelone
Mozzarella mit Tomate
marinierte Zucchini, Oliven
und Auberginenmousse
Ciabatta⁰⁷

13,00 €

Hausgebeizter Lachs

mit Friséespitzen
auf Kartoffel-Zucchini-Puffer
grüne Meerrettichsahne^{01,04,07}

13,50 €

Carpaccio von der Rinderlende

mit Gorgonzolaschaum
Rucola und Kartoffelchips^{01,07,10}

14,00 €

Räucherlachs

mit Avocado-Mango-Tatar
Dillschaum
und Gelee von Roter Bete^{04,07}

14,20 €

Gebratener Wolfsbarsch

auf Bulgursalat mit Basilikumpesto
und Streifen von getrockneten Tomaten und Kapern^{01,04,08,09,10}

16,50 €

Vorspeisen

Suppen

Legierte Zwiebelsuppe
mit Parmesan-Crostini^{01,03,07}

4,50 €

Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Vollkorncroûtons^{01,07,09}

4,50 €

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Croûtons^{01,07}

4,50 €

Klare Fleischbrühe
mit Brätstrudel^{01,03,07,09}

4,70 €

Tomatensuppe
mit Gin und Schmand^{07,09,12}

5,00 €

Süppchen von gelber Paprika
mit Jakobsmuschel im Speckmantel^{01,07,14}

8,00 €

Melonenkaltschale
mit Riesengarnele
in der Frucht serviert⁰²

8,50 €

*Zu den Vorspeisen
reichen wir Baguette und Butter*

Zwischengerichte

Fisch

Saltimbocca vom Lachs
auf Bulgur-Gemüse-Salat
Proseccosauce und Lauchstreifen^{01,04,07,09,10}

13,50 €

Zanderfilet
auf Wurzelgemüse, Dillschaum^{01,04,07,09}

13,50 €

Langostinos Royal
mit Kokos-Basmatireis
Curryschaum mit Cranberrys^{01,02,07}

15,00 €

Wolfsbarschfilet
auf Thymiannudeln und Tomatensauce^{01,04,07,09,12}

16,50 €

Sorbets

Kir-Royal-Sorbet

Irseer Weißbiersorbet⁰¹

Zitronesorbet mit Ginger Ale und Minze

Mango- und Kokosorbet

Gin-Tonic-Sorbet mit Gurken-Espuma und Wacholder

oder nach Wunsch

4,80 €

Hauptgerichte

Geflügel

Maispoulardenbrust
mit Sherryrahm
Kartoffelstrudel und Ratatouille^{01,03,09,12}

13,50 €

Rosa gebratene
Barbarie Entenbrust
mit Beerensauce
Brokkoli und Kartoffel-Sellerie-Püree^{01,09,12}

14,50 €

Geflügelcurry
im Bananenblatt
mit roter Currysauce
Kokos-Basmatireis, Sprossen
Thai-Basilikum und Ananas-Chutney^{01,07,09,10}

14,50 €

Straußenbrust (Tiere aus regionaler Zucht)
mit Lebkuchenkruste
Wirsing à la creme
Topfennocken und Kirschsauce^{01,03,07,09,12}

22,50 €

Hauptgerichte

Fleisch

Geschmorte Rinderbäckchen

in Barolo-Thymian-Jus mit kleinem Gemüse
glasierte Karotten, Süßkartoffelpüree^{01,07,09,12}

15,50 €

Schweinefilet im Speckmantel

mit Dunkelbiersauce
Wirsingköpfchen und Anna-Kartoffeln^{01,07,09}

17,50 €

Rosa gebratene

Lammhüfte

mit Honig-Senf-Glasur
Streifen von breiten Bohnen und roten Zwiebeln
geschmälzte Rosmarinkartoffeln^{01,09,10,12}

26,00 €

Kalbsrückensteak mit Pancettakruste

Balsamicosauce
Gartengemüse und Kartoffelstroh^{01,03,07,09,12}

29,50 €

Rosa gebratenes

Rinderfilet am Stück

mit Rotwein-Schalotten-Jus
Steinchampignons und Pommes frites^{01,09,12}

35,50 €

Hauptgerichte

Fisch

Saltimbocca vom Lachs

mit Proseccosauce

weiße Lauchstreifen und Safranrisotto^{01,04,07,09,12}

14,50 €

Zanderfilet

auf Wurzelgemüse

Dillschaum und Kartoffelstroh^{01,04,07,09}

16,50 €

Wolfsbarschfilet

auf Tomatenrisotto

Safransauce und knusprige Pancettawürfel^{01,04,07,09}

16,50 €

Lachsforelle mit Kräuterkruste

auf Ratatouille

frittierte Süßkartoffelwürfel^{01,04,12}

17,50 €

Langostinos Royal

mit Kokos-Basmatireis, Ananas-Chutney

grüner Curry und Cranberrys

dazu Krupuk^{02,09,10}

22,50 €

Desserts

Vanillecreme mit Biskuit
und Brombeerkompott unter einer Baiserhaube^{01.03.07}

6,50 €

Schokoladentörtchen
mit Eis von schwarzer Schokolade und Whisky
Mousse au Chocolat und Physaliskompott^{01.03.06.07.08}

7,50 €

Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Mandeleis^{01.03.07}

6,50 €

Crème brûlée
mit Himbeermark und Kalamansisorbet^{03.07.12}

6,50 €

Dreierlei vom Apfel
Calvadoscreme, Sorbet von grünem Apfel, Apfeltarte^{01.03.07}

7,50 €

Dessertbuffet
Das Beste aus der Patisserie
(in kleinen Gläsern und Schälchen serviert)^{01.03.06.07.08.12}

12,50 €

Allgäuer Käsebrett
mit Laugengebäck^{01.07.08}

7,50 €

Buffets

Buffet I

Bayerisches Brotzeitbuffet

Wurstkessel mit Mini-Würsteln
(Weißwürste, Fränkische, Debrecziner, Wiener)^{03,08,10}

Warmer Leberkäse
(grob und fein)^{03,08,10}

Regensburger Wurstsalat
mit Zwiebeln^{09,10}

Hausgemachter Kartoffelsalat
mit Essig und Öl^{09,10}

Pikante Bratensulz
mit Kräutermarinade^{07,09}

Gesalzener Radi und Radieserl
mit Schmalz^{01,09,10}

Millirahmstrudel
mit Vanillesauce^{01,03,07}

Brezen und Kornspitzerl⁰¹

19,50 € pro Person

Buffets

Buffet II

Businessbuffet

(serviert vor Ihrem Tagungsraum)

Belegte Baguettes
mit gekochtem Schinken und Käse^{01,03,07}

Kassler im Brotteig⁰¹

Roastbeef mit Remoulade
gemischtes Essiggemüse^{01,07,10}

Tomaten mit Mozzarella⁰⁷

Roter Heringssalat
mit Äpfeln, Gurken und Rote Bete^{01,03,04,10}

Geflügelsalat
mit Früchten^{01,03,07,10}

Coleslaw
(Krautsalat mit Möhren)^{01,07,10}

Weinschaumcreme
mit Himbeermark^{03,07,12}

Internationale Käseauswahl
vom Brett^{07,08}

Brot und Butter^{01,07}

25,00 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus Franken: Sulzfelder Silvaner Kabinett QbA (Biowein)

Aus Württemberg: Großbottwarer Harzberg „Cuprum“ Trollinger QbA

Buffets

Buffet III

Lunchbuffet

Tomaten-Paprika-Suppe
mit Schmand^{07,09,12}

Roastbeef mit Remoulade
gemischtes Essiggemüse^{01,07,10}

Matjes-Cocktail
nach Hausfrauenart^{01,04,07,10}

Gurkensalat
mit Dill-Sauerrahm⁰⁷

Rahmgeschnetztes vom Milchkalb
mit Kartoffelgratin^{01,07,09,12}

Maispoulardenbrust in Sherryrahm
mit Spinatspätzle
Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln^{01,03,07,09}

Amarettocreme
mit Schokoladensauce^{03,06,07,08}

Obstsalat
mit frischen Früchten der Saison

Internationale Käseauswahl
vom Brett^{07,08}

31,00 € pro Person
28,50 € (ab 30 Personen)

Dazu empfehlen wir:
Aus dem Trentino: Pinot Grigio DOC
Aus Umbrien: Tamante Rosso IGT

Buffets

Buffet IV

Allgäu-Schwäbisches Buffet

Geräucherte Lachsforelle
mit Preiselbeer-Sahneerrettich^{04,07}

Allgäuer Schwarzgeräuchertes
mit Meerrettich

Gurkensalat mit Dill-Sauerrahm⁰⁷

Tomatensalat mit Zwiebeln

Regensburger Wurstsalat^{03,08,09,10}

Saurer Romadur mit roten Zwiebeln^{07,10}

Kartoffel-Gurken-Salat mit Leinöl^{09,10}

Gefüllte Kalbsbrust mit Biersoße^{01,07,09,10}

Schweinefilet im Speckmantel

Gemüsemaultaschen in der Brühe
mit Wurzelgemüse^{01,03,07,08,09}

Gemüse vom Bauernhof⁰⁷

Geschmälzte Bubaspitzle (Schupfnudeln)^{01,03,07}

Auszogne (Schmalzküchl)^{01,03,07}

Obstsalat mit Obstler

Hausgemachtes Eis (Auswahl) mit Schlagsahne⁰⁷

32,50 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Vom Bodensee: Hagnauer Burgstall „Edition“ Müller-Thurgau QbA

Vom Bodensee: Hagnauer Burgstall Spätburgunder QbA

Buffets

Buffet V

Mediterranes Buffet

Gebratenes und mariniertes Gemüse
in aromatischem Olivenöl

Parmaschinken, Coppa, Mailänder Salami¹⁰

Vitello tonnato mit Rucola^{07,09,10}

Tomaten, Mozzarella und Basilikum⁰⁷

Rosa gebratene Lammfilets auf grünen Bohnen^{01,07,09,12}

Kalbfleisch-Involtini mit Salbeijus^{01,09,12}

Gefüllte Gnocchi in brauner Butter
mit gehobeltem Parmesan^{01,03,07}

Wolfsbarschfilet
mit Zitronen-Kapern und Petersilie^{04,07,09}

Gebratene Polenta^{01,07}

Tagliatelle bianco^{01,07}

Romanesco⁰⁷

Tiramisu^{03,06,07,08}

Mandelkuchen^{03,07,08}

Früchte der Saison

Hausgemachtes Limoneneis

Italienischer Käse^{07,08}

42,00 € pro Person

*Dazu empfehlen wir:
Aus Venetien: Folàr Lugana DOC
Aus Apulien: Salice Salentino DOC*

Weinkarte 2016

Deutschland

Weißweine

Bodensee

Hagnauer Burgstall „Edition“
Müller-Thurgau QbA, trocken
19,00 €

Winzerverein Hagnau

*angenehme typische Blume, ausgewogen, feinfruchtig
aus kontrolliert umweltschonendem Weinbau*

Franken

Sommeracher Katzenkopf
Müller-Thurgau QbA, trocken
16,50 €

Winzerkeller Sommerach

erfrischende Frucht mit typischer Muskatnote

Sulzfelder

Silvaner QbA, trocken (Biowein)
19,50 €

VdP-Weingut Zehnthof Theo Luckert
vielschichtig, herzhaft, markant

Würzburger Abtsleite

Riesling Erste Lage QbA, trocken
27,00 €

VdP-Weingut Juliuspital Würzburg
mineralische Frische, klare Fruchtnoten, brillant

Mosel

Detzemer Maximiner Klosterlay
Riesling Kabinett, trocken
18,50 €

Weingut P. Lorenz

lebendig, harmonisches Säurespiel, elegant

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

Deutschland

Rotweine

Ahr

J.J. Adeneuer No 2

Spätburgunder QbA, trocken

29,50 €

Weingut Adeneuer, Ahrweiler

Kirsch-Brombeer mit feiner Würze

großer Wein aus selektionierten Trauben, Holzfassausbau

Bodensee

Hagnauer Burgstall

Spätburgunder QbA, trocken

20,50 €

Winzerverein Hagnau

feinfruchtig, harmonische typ. Burgunderfrucht, elegant

aus kontrolliert umweltschonendem Weinbau

Pfalz

Schneider „Ursprung“

Cuvée QbA, trocken

21,00 €

Weingut Markus Schneider Ellerstadt

dunkle Früchte, würzige und florale Nuancen, vollmundig

Württemberg

Großbottwarer Harzberg „Cuprum“

Trollinger QbA, trocken

17,00 €

Bottwartaler Kellerei

ehrlich, feingliedrig, leicht

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

Frankreich
Weißweine

Bordeaux

Entre-deux-Mers AC „Gamage Selection“ Limitée
18,00 €
Saint Vincent de Pertignas
elegant, harmonisch, feine Zitrusaromen, trocken

Burgund

Chablis AC
23,50 €
Domaine Gérard Tremblay
mineralisch, nobel, typisch, trocken

Frankreich
Rotweine

Bordeaux

Château Villars Fronsac AC
29,50 €
Jean-Claude Gaudrie
vornehme Art, komplex, finessenreich, trocken

Corbières

Château de Luc AC (Biowein)
17,50 €
Domaine Louis Fabre
sehr ausgewogen, feine Struktur, trocken

Rhône

Côtes du Rhône Villages AC „Sablet“
20,50 €
Domaine de Boissan
feinwürzig, ausgewogen, mittelschwer, trocken

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

Italien

Weißweine

Piemont

Gavi di Gavi DOCG „La Toledana“

22,00 €

Castello La Toledana

exotische Fruchtaromen, mineralischer Schmelz, nobel, trocken

Trentino

Pinot Grigio DOC

19,50 €

Weingut Endrizzi

vollmundig, geschmeidig, typisch, trocken

Venetien

I Frari Bianco di Custoza DOC

16,50 €

Cantina Santi Illasi

leicht, lebhaft, fruchtig, trocken

Folâr Lugana DOC

18,50 €

Cantina Santi Illasi

komplexe, seidige Frucht, sehr harmonisch, säurearm, trocken

Italien

Rotweine

Apulien

Salice Salentino DOC „Montecoco“

19,50 €

Cantine Due Palme San Marco

kräftig, sehr samtig und weich, hochreife Fruchtaromen, füllig, trocken

Südtirol

St. Magdalener DOC

19,50 €

Weingüter Josef Brigl

weich, bekömmlich, angenehm, trocken

Toscana

Chianti Classico DOCG „Clemente VII“

25,50 €

Castelli del Grevepesa

typisch, edle und feine Art

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

Italien
Rotweine - Fortsetzung

Sizilien

Nero d'Avola Linteo Rosso Sicilia IGT
16,50 €
Cantine Francesco Minini
vollmundig, kräftig, harmonisch, sehr gefällig, trocken

Umbrien

Tamante Rosso IGT Merlot und Sangiovese
17,50 €
Cantine Bigi
*komplexe feinkörnige Tanninstruktur, angenehm süffig,
ausgewogener typ. Italiener, trocken*

Spanien

Rotwein

Rioja

Rioja Crianza DOC
20,00 €
Bodegas Martinez Alesanco
elegant, sehr samtig und weich, hochreife Fruchtaromen, füllig, trocken

Österreich

Weißweine

Burgenland

Chardonnay Wagentristl Qualitätswein
19,50 €
Weingut Wagentristl
feine anhaltende Chardonnayfrucht, klar, lange präsent, trocken

Wachau

Grüner Veltliner Federspiel
21,50 €
Domäne Wachau, Dürnstein
lebendig, typ. Traubencharakteristik, perfekte Balance, trocken

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

Österreich Rotwein

Burgenland

Blaifränkisch Wagentristl Qualitätswein
19,50 €

Weingut Wagentristl
*schöne ausgereifte Tannine,
im Gaumenspiel mit Kirsch- und Würzaromen, trocken*

Schaumweine

Prosecco

Valdobbiadene DOC Mionetto Frizzante
20,00 €

Cantine Mionetto, Valdobbiadene
*feine Blume, Aromen von gelben Früchten,
weich und trocken*

Sekt

Hausmarke „Reichsstift Irsee“
21,00 €

Sondercuvée
*harmonisch, feinperlig, mit ausgewogener Frucht,
lebendig, säurearm, trocken*

Champagner

Heidsieck & Co. Monopole Blue Top
46,00 €

generöse Nase, elegante Finesse, brut

Alle Schaumweine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

Legende der Allergene

- 01 Glutenhaltiges Getreide
- 02 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 03 Eier und Eierzeugnisse
- 04 Fisch und Fischerzeugnisse
- 05 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 06 Soja und Sojaerzeugnisse
- 07 Milch und Milcherzeugnisse
- 08 Schalenfrüchte
- 09 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere