

Griechisches
Restaurant

SPEISEKARTE

MENU

Herzlich Willkommen im Nummer 10 Bar Restaurant Braunschweig

Viele Jahre Erfahrung in der Gastronomie gepaart mit griechischer Gastfreundschaft machen Ihren Restaurantbesuch bei uns zu einem Erlebnis. Ich, Konstantinos Ourtzanis, bin mit Leidenschaft Ihr Gastgeber.

In der zweitgrößten Stadt Griechenlands geboren (Thessaloniki) und in einer „Gastronomie-Familie“ aufgewachsen, wurden schon in jungen Jahren die Grundsteine meines Faibles für die Gastronomie und Dienstleistung gelegt.

Hierbei stehen bei uns frische Produkte aus ökologischem Anbau, die Nachhaltigkeit und eine exklusive, korrespondierende Getränkeauswahl an erster Stelle. Neben klassischen und traditionell griechischen Speisen aus „Oma's Rezeptekiste“, finden Sie auch internationale und moderne Gerichte auf unserer Karte.

Bei uns ist für Jeden etwas dabei!

Natürlich bekommen Sie, wie es unter guten Freunden üblich ist, einen Ouzo zu Ihrem Essen gratis serviert.

Unser Restaurant, mit idyllischem Biergarten, finden Sie im PLAZA INN Braunschweig City Süd in der Dresdenstraße 10. Die „hyggelige“ Ausstattung des Restaurants mit skandinavischen und modernen Elementen lädt zum Genießen und Entspannen ein.

Alle Mitarbeiter informieren Sie zu allen Speisen- und Getränkeangeboten mit fundierten Fachkenntnissen in freundlicher und familiärer Umgebung.

Wir sind Ihr richtiger Partner für alle Fälle!

Gerne richten wir für Sie Ihre Feste aus.

Geburtstage, Weihnachts- und Osterfeiern,

Taufen, Kommunionen,

Verlobungen und Hochzeiten

& Betriebsfeiern.

Gerne erstellen wir Ihnen ein, auf den Anlass, zugeschnittenes Angebot.

Wir sprechen:



Aperitifs & Cocktails

Aperol Spritz	8,00 €
Lillet Berry	8,00 €
Lillet Hugo	8,00 €
Pina Colada	8,90 €
Cuba Libre	9,00 €
Moscow oder Munich Mule	9,90 €
Dejavu Tonic	7,90 €

Alkoholfreie Aperitifs & Cocktails

Virgin Aperol Spritz	7,00 €
Virgin Wild Berry	7,00 €
Virgin Pina Colada	7,90 €
Virgin Cuba Libre	7,00 €
Virgin Campari Orange	7,00 €

Premium hausgemachte Limonaden & Schorlen

Je 580ml

Erdbeere – Zitrone	6,50 €	mit Tequila 4cl	4,50 €
Limette – Minze	6,50 €	mit Vodka 4cl	4,50 €
Rhabarber	6,50 €	mit Gin 4cl	4,50 €
Yuzu Zitrone	6,50 €	mit Rum 4cl	4,50 €
Pfirsich	6,50 €	mit Whiskey 4cl	4,50 €
Erdbeere	6,50 €	mit Tsipouro 4cl	4,50 €
Maracuja	6,50 €	mit Ouzo 4cl	4,50 €

Premium Eistee - Iced Tea

Je 500ml

		mit Tequila 4cl	4,50 €
		mit Vodka 4cl	4,50 €
Zitrone	6,50 €	mit Gin 4cl	4,50 €
Pfirsich	6,50 €	mit Rum 4cl	4,50 €
Grüner Tee	6,50 €	mit Whiskey 4cl	4,50 €
		mit Tsipouro 4cl	4,50 €
		mit Ouzo 4cl	4,50 €

Wasser & Co

Wasser

Still oder mit Kohlensäure

0.25L 3,20 €

0.7L 6,50 €

Bitter Lemon

Flasche 0,2L 4,00 €

Glas 0,4L

Coca Cola (1,4,8) 4,90 €

Coca Cola Zero (1,4,6,8) 4,90 €

Fanta (8) 4,90 €

Sprite (8) 4,90 €

Spezi (1,4,8) 4,90 €

Ginger Ale (1,4) 4,90 €

Tonic (5) 4,90 €

Apfelschorle 4,90 €

Fruchtsäfte - Juices

Glas 0,4L

Orange 5,50 €

Apfel 5,50 €

Biere - Beer

Vom Fass / Draught Beers	Glas 0,3L / Glas 0,5L		Flaschenbiere / Bottles	Fl. 0,33L / Fl. 0,5L	
Mythos Lager 4,7% Vol	3,60 €	5,50 €	Duckstein Rotblond Original 4,9% Vol	-	5,90 €
Lübzer Pils 4,9% Vol	3,60 €	5,50 €	Carlsberg 0,0% Vol	4,00 €	-
Astra Helles 5,1% Vol	3,60 €	5,50 €	Erdinger Dunkel Weizen 5,3% Vol	-	5,50 €
Duckstein Weizen 5,3% Vol	-	5,50 €	Erdinger Alkoholfrei Weizen	-	5,50 €
Radler	3,60 €	5,50 €	Carlsberg 5,0%Vol	4,00 €	-
Diesel	3,60 €	5,50 €			

Gin & Tonic

Deutschland

4cl

Braunschweig

Tabby Gin natural 7,00 €
mit feinsten Botanicals

Tabby Gin fruity 7,00 €
mit Schlehen und Holunderblüten

Tabby Gin spicy 7,00 €
mit Ingwer und indischem Pfeffer

Tabby Gin smoky 7,00 €
mit geräucherten Wacholderbeeren

Tabby Gin lovely 7,00 €
mit der süßen Note der Hibiskusblüte

Schwarzwald

Monkey 47 Dry Gin 47% Vol 9,00 €

Monkey 47 Sloe 29% Vol 9,50 €

Hamburg

Knut Hansen Dry Gin 42% Vol 8,50 €

Gin Sul 43% Vol 8,00 €

Berlin

Berliner Brandstifter Dry Gin 43,3% Vol 8,50 €

Griechenland

Mataroa 41,5% Vol 8,50 €

Schottland

Hendrick's 44% Vol 9,50 €

Spanien

Gin Mare 42,7% Vol 8,50 €

Mit Schweppes Tonic Water
0,2l Flasche +2,50€

Mit Fever Tree
Mediterranean Tonic Water
0,2l Flasche +4,00€

Rum ⁽¹⁾

Pacto Navio, Cuba 40% Vol 9,00 €

Havana Club 7 Jahre, Cuba 40% Vol 7,00 €

Havana Club 3 Jahre, Cuba 40% Vol 6,00 €

Malibu, U.S.A. 21% Vol 6,00 €

Ron Zacapa 23 Jahre, Guatemala 40% Vol 9,00 €

Botucal, Venezuela 40% Vol 8,00 €

Bacardi Carta Blanca, Puerto Rico 37,5% Vol 6,50 €

Captain Morgan, Jamaica 35% Vol 6,00 €

Don Papa 7 Jahre, Philippines 40% Vol 11,00 €

Ron Reserva 22 Jahre, Mexiko 40% Vol 11,00 €

Kraken, Irland 40% Vol 8,50 €

Mit Coca Cola 0,2l Flasche +2,50 €

Whisk(e)y ⁽¹⁾

Talisker 10 Jahre, Isle of Skye 45,8%Vol	10,00 €
Glenfiddich 15 Jahre, Dufftown 40%Vol	10,00 €
Laphroaig 10 Jahre, Isle of Islay 40%Vol	11,00 €
Oban 14 Jahre, Argyll 43%Vol	13,00 €
The Dalmore 15 Jahre, Dalmore 40%Vol	10,00 €
Caol Ila 12 Jahre, Port Askaig, Isle of Islay 43%Vol	12,00 €
Glendronach 12 Jahre, Aberdeenshire 43%Vol	9,00 €
Cardhu 12 Jahre, Morayshire 40%Vol	8,00 €
Ballantine's Finest, Dumbarton 40%Vol	5,00 €
Jameson 40%Vol	7,50 €
Redbreast 12 Jahre, Cork 40%Vol	9,00 €
Jack Daniel's, Tennessee 40%Vol	6,50 €
Mit Coca Cola 0,2l Flasche	+2,50 €

Andere Spiritoussen / Other Spirits ⁽¹⁾

Glas 0,15l

Prosecco 4,90 €

2cl / 4cl

Ouzo, Griechenland 38%Vol	2,40 € / 4,50 €
Tequila Olmeca Silber	3,00 € / 5,00 €
Tequila Olmeca Gold	3,00 € / 5,00 €
Pernod Absinthe 68%Vol	3,00 € / 5,00 €
Linie Aquavit, Norwegen 41,5%Vol	3,00 € / 5,00 €
Asbach, Deutschland 38%Vol	3,00 € / 5,50 €
Molinari Sambuca, Italien 40%Vol	3,00 € / 5,00 €
Obstler Williams mit Birne, Italien 40%Vol	2,50 € / 4,50 €
Becherovka, Tschechien 38%Vol	2,50 € / 4,50 €
Limoncello, Italien 26%Vol	2,50 € / 4,50 €
Grappa, Italien 40%Vol	3,00 € / 5,00 €
Tsipouro, Griechenland 40%Vol	3,00 € / 5,00 €
Mastic Tears, Griechenland 30%Vol	3,00 € / 5,00 €

Weine Wines

Weiss / White Glas 0,2l Fl. / 0,75l

Voltes trocken 6,90 € / 21,90 €

Tsimpidi Weingut - Monemvasia Peloponnese

Makedonikos halbtrocken 6,90 € / 21,90 €

Vaeni Weingut - Naoussa Nord Griechenland

Imiglikos lieblich 6,90 € / 21,90 €

Kourtaki Weingut - Nemea Peloponnese

Chardonnay trocken 7,90 € / 23,90 €

La Ronca Weingut - Venedig Italien

Pinot Grigio trocken 6,90 € / 21,90 €

La Ronca Weingut - Venedig Italien

Retsina Kechribari Fl. 0,5l 13,90€

Kechris Weingut - Thessaloniki

Rot / Red Glas 0,2l Fl. / 0,75l

Voltes trocken 6,90 € / 21,90 €

Tsimpidi Weingut - Monemvasia Peloponnese

Makedonikos halbtrocken 6,90 € / 21,90 €

Vaeni Weingut - Naoussa Nord Griechenland

Imiglikos lieblich 6,90 € / 21,90 €

Kourtaki Weingut - Nemea Peloponnese

Merlot trocken 7,90 € / 23,90 €

La Ronca Weingut - Venedig Italien

Rosé / Rose Glas 0,2l Fl. / 0,75l

La Ronca Rosato trocken 6,90 € / 21,90 €

La Ronca Weingut - Venedig Italien

Suppen / Soups

Alle Suppen werden mit frischem Brot serviert
All soups are served with fresh bread

N1 Tomatensuppe 6,90€ (G,2) 
mit einer Sahnehaube
Tomato soup with whipped cream

N2 Griechische Bohnensuppe 6,90€ (F,L,2) 
nach hauseigener Rezeptur
Beans soup by homemade recipe

N3 Griechische Hühnersuppe 6,90€ (F,L,2)
nach hauseigener Rezeptur
Chicken soup by homemade recipe

Vorspeisen / Starters

N4 Vorspeisenplatte 17,90€ (A,G,11) 
mit Tzatziki, Knoblauchbrot, Tirokafteri, Weinblätter mit Reis gefüllt,
Oliven, Riesenbohnen in Tomatensauce, Peperoni dazu frisches Brot
Mixed starters plate with tzatziki sauce, hot cheese cream, greek vine leaves with rice, olives,
giant beans with tomato sauce, small green peppers. Served with bread

N5 Tzatziki 6,90€ (G) 
griechische Joghurtspezialität mit Gurke und Knoblauch dazu frisches Brot
Greek homemade tzatziki sauce with yoghurt, cucumber and garlic. Served with bread

N6 Knoblauchbrot 5,90€ (A,G) 
Garlic bread

N7 Tirokafteri 6,90€ (A,G) 
scharfe Schafskäsecreme dazu frisches Brot
Hot cheese cream. Served with bread

N8 Peperoni 7,90€ (11) 
mit Knoblauchöl dazu frisches Brot
Green peppers with garlic olive oil. Served with bread

N9 Bruschetta 8,90€ (A,G,11) 
gegrilltes Bauernbrot mit Tomatenwürfeln, rote Zwiebeln, Peperoni, Kräutern und Parmesanspalten
Grilled bread with tomato cubes, red onions, green pepper, herbs and parmesan cheese

N10 Cremiger Feta Schafskäse 12,90€ (G) 
im Ofen gebacken mit Tomatenscheiben, roten Zwiebeln, Peperoni dazu frisches Brot
Creamy feta cheese baked with tomato, red onions and green pepper. Served with bread

N11 Gigantes 10,90€ (F,G,2) 
griechische warme Riesenbohnen in Tomaten-Basilikum sauce mit Feta und frischem Brot
Giant beans in tomato-basil sauce with feta cheese. Served with bread

N12 Dolmadakia 9,90€ (F,G,2) 
mit Reis und Kräutern gefüllte Weinblätter in Olivenöl dazu Tzatziki
Grape leaves stuffed with rice and herbs



Vegetarian



Vegan

Salate / Salads

Alle Salate werden mit frischem Brot serviert

All salads are with fresh bread served

N13 Ceasar Salat 17,90€ (C,G,2)

bunte Blattsalate mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen und Croutons, dazu Ceasar Salat Dressing

Ceasar salad with grilled chicken breast fillet strips, croutons and ceasar salad dressing

N14 Griechischer Bauernsalat 16,90€ (2)

mit Tomaten, Gurken, Feta Schafskäse, Zwiebeln, Oliven dazu griechisches Olivenöl

Greek salad with tomato, cucumber, feta cheese, onions and greek olive oil

Nudelgerichte / Pasta

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

All main courses are served with small side salad

N15 Linguine a la Lachs 20,90€ (A,C,D,G)

mit Lachsfiletstückchen, Dill in einer leichten Sahnesauce und Parmesanspalten

Linguine pasta with salmon fillet, dill in a light creamy sauce and parmesan cheese

N16 Linguine a la Chicken 18,90€ (A,C,G)

mit Hähnchenbrustfilet, Champignons in einer leichten Sahnesauce und Parmesanspalten

Linguine pasta with chicken breast fillet, mushrooms in a light creamy sauce and parmesan cheese

N17 Linguine a la Biftekekia 19,90€ (A,C,G)

mit gegrillte Hackfleischbällchen, dazu Tomaten – Basilikum sauce und Parmesanspalten

Linguine pasta with greek art meatballs in tomato basilikum sauce and parmesan cheese

N18 Linguine Vegeteriana 16,90€ (A,C,G)

mit saisonalem Gemüse, Tomaten-Basilikum sauce und Parmesanspalten

(auch vegan möglich ohne Käse)

Linguine pasta with seasonal vegetables, tomato-basil sauce and parmesan cheese

(also vegan without cheese)

vom Rind / Beef

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

All main courses are served with small side salad

N19 Rumpsteak 30,90€ (G)

mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Tzatziki

Roastbeef with homemade herbs butter, potatoes with rosemary and tzatziki sauce



Vegetarian



Vegan

Fisch / Fish

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

All main courses are served with small side salad

N20 Lachsfilet vom Grill 26,90€ (D)

mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Grilled salmon fillet with seasonal vegetables and potatoes with rosemary

N21 Frittierte Calamaris 19,90€ (A,D)

mit Pommes frites und Tzatziki

Fried squid with french fries and tzatziki sauce

N22 Gebratenes Zanderfilet 23,90€ (D)

mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Fried pike perch fillet with seasonal vegetables and potatoes with rosemary

Grillgerichte / Grilled meals

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

All main courses are served with small side salad

N23 Gyros 18,90€ (C,G)

geschnitztes vom Schwein, direkt vom Spieß nach griechischer Art mit Pommes frites,

Tomatenreis, Zwiebeln und Tzatziki

Sliced pieces from pork meat cooked from vertical rotisserie with french fries,

tomato rice, onions and tzatziki

N24 Souvlaki 21,90€ (C,G)

zwei Schweinespieße mit Pommes frites, Tomatenreis, Zwiebeln und Tzatziki

Two pork pieces with french fries, onions and tzatziki

N25 Bifteki 23,90€ (A,C,G)

gegrilltes Hackfleisch mit Käse gefüllt, Pommes frites, Tomatenreis und Metaxa Sauce

Grilled XXL meatball with cheese, French fries, tomato rice and metaxa sauce

N26 Schweinesteak 21,90€ (A,C,G)

gegrilltes Schweinesteak mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Tomatenreis

Grilled pork steak with mushroom sauce, tomato rice and french fries

N27 Hähnchenbrustfilet 22,90€ (A,C,G)

gegrillt mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Tomatenreis

Chicken breast fillet with mushroom sauce, french fries and tomato rice

N28 Soutzoukakia 22,90€ (A,C,G)

gegrillte Hackfleischbällchen mit Tzatziki, Pommes frites, Zwiebeln und Tomatenreis

Grilled meatballs with tzatziki, french fries, onions and tomato rice



Überbackene Grillgerichte / Meals with baked cheese

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert
All main courses are served with small side salad

N29 Gyros Überbacken 21,90€ (C,G)

mit Käse und Metaxa sauce dazu Pommes frites und Tomatenreis
Overbaked gyros with metaxa sauce and baked cheese
Served with french fries and tomato rice

N30 Souvlaki Überbacken 23,90€ (C,G)

mit Käse und Metaxa sauce dazu Pommes frites und Tomatenreis
Overbaked pork pieces with metaxa sauce and baked cheese
Served with french fries and tomato rice

N31 Hähnchenbrustfilet Überbacken 23,90€ (C,G)

mit frischen Tomaten, Mozzarella und Käse überbacken dazu Pommes frites und Tomatenreis
Chicken breast fillet baked with fresh tomato, mozzarella and cheese
Served with french fries and tomato rice

Spezialitäten / Special Meals

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert
All main courses are served with small side salad

N32 Gyros Pfännchen 23,90€ (A,C,G)

mit Metaxa Sauce , Pommes frites, Tomatenreis und frischem Brot
Gyros pan with metaxa sauce, french fries, tomato rice and bread

N33 Hähnchenbrustfilet Pfännchen 24,90€ (A,C,G)

mit Metaxa Sauce , Pommes frites, Tomatenreis und frischem Brot
Chicken breast fillet pan with metaxa sauce, french fries, tomato rice and bread

N34 Zwickauer Teller 23,90€ (G)

Gyros und Souvlaki vom Schwein mit Tzatziki, Zwiebeln, Pommes frites und Tomatenreis
Gyros and one pork piece with tzatziki, onions, french fries and tomato rice

N35 Estia Teller 23,90€ (G)

Gyros und Schweinesteak mit Tzatziki, Zwiebeln, Pommes frites und Tomatenreis
Gyros and one pork steak with tzatziki, onions, french fries and tomato rice

N36 Recklinghäuser Teller 23,90€ (G)

Gyros und Soutzoukakia mit Tzatziki, Zwiebeln, Pommes frites und Tomatenreis
Gyros and meatballs with tzatziki, onions, french fries and tomato rice

N37 Santorini Teller 24,90€ (G)

Gyros und Calamari mit Tzatziki, Zwiebeln, Pommes frites und Tomatenreis
Gyros and squid with tzatziki, onions, french fries and tomato rice

N38 Braunschweiger Teller 27,90€ (G)

Gyros, Soutzoukaki, Hähnchenbrustfilet, Souvlaki mit Tzatziki,
Zwiebeln, Pommes frites und Tomatenreis
Gyros, one piece meatball, one piece chicken breast fillet, one pork piece with tzatziki,
onions, french fries and tomato rice



Schnitzel / Escalope

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert
All main courses are served with small side salad

N39 Schnitzel Wiener Art 19,90€ (A,C)

vom Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln
Chicken escalope with rosemary potatoes

N40 Schnitzel Jäger Art 20,90€ (A,C,G)

vom Hähnchen an Champignonrahmsauce und Pommes frites
Chicken escalope with mushroom sauce and french fries

N41 Schnitzel Metaxa 20,90€ (A,C,G)

vom Hähnchen an Metaxa Sauce und Pommes frites
Chicken escalope with metaxa sauce and french fries

Burgers

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert
All main courses are served with small side salad

N42 The Greek Burger 19,90 € (A,C,G)

*Beef Burger aus 100% Rindfleisch mit scharfe Schafskäsecreme, Lauchzwiebeln,
Tomate, Gurke dazu Pommes frites und Mayonnaise*
*Original 100% beef cheeseburger with spicy feta cheese crème, fresh green onions,
tomato, cucumber, french fries and mayonnaise*

N43 The Cheeseburger 19,90€ (A,G,II)

Beef Burger aus 100% Rindfleisch, Cheddarkäse dazu Pommes frites und Mayonnaise
Original 100% beef cheeseburger with french fries and mayonnaise
(+ Spiegelei 1€ / + fried egg 1€)

N44 The Barbeque Burger 20,90€ (A,G,II)

*Beef Burger aus 100% Rindfleisch, BBQ Sauce, Cheddarkäse, Bacon,
geschmorte Zwiebeln dazu Pommes frites und Mayonnaise*
*Original 100% beef Cheeseburger with BBQ Sauce, bacon,
caramelized onions, french fries and mayonnaise*

N45 The Italian Burger 19,90€ (A,G,II)

*Chicken Burger aus Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella, Rucola,
Senf-Mayo Sauce dazu Pommes frites und Mayonnaise*
*Chicken Burger from chicken breast fillet, mozzarella cheese,
rucola and mustard – mayonnaise sauce.*
Served with french fries and mayonnaise

N46 The Green Burger 18,90€ (A)

Knusprig gebackener Gemüseburger mit Guacamole und Blattsalaten.
Serviert mit Pommes frites und Ketchup.
Vegan vegetable burger with guacamole sauce, french fries and ketchup



Vegetarian



Vegan

Dessert / Desserts

N47 Galaktoboureko 6,90€ (A,G) 

Blätterteig mit Grießpudding gefüllt dazu Vanilleeis
Greek homemade dessert with vanilla ice cream and cinnamon

N48 Griechische Baklava 6,90€ (A,G) 

Blätterteig mit Wallnüssen gefüllt dazu Vanilleeis
Greek Baklava with walnuts and vanilla ice cream

N49 Schokoladen Souffle 7,90€ (A,G) 

mit Vanilleeis
Chocolate souffle with vanilla ice cream

N50 Griechischer Joghurt 5,90 € (G) 

mit Honig und Wallnüssen
Greek yoghurt with honey and walnuts

N51 Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7,90€ (G) 

Vanilla ice cream with hot raspberries

Warme Getränke / Hot drinks

Kaffee Crema 3,50€ (4)

Espresso 2,40€ (4)

Doppelter Espresso 4,00€ (4)

Cappuccino 4,00€ (4,G)

Latte Macchiato 4,50€ (4,G)

Milchkaffee 4,00€ (4,G)

Heiße Schokolade 4,50€ (G)

Glas Tee 3,40€ (I)

Eisarten / Ice cream

Preis pro Kugel

Price per scoop

N52 Vanille 2,20€

N53 Schokolade 2,20€

N54 Erdbeere 2,20€

N55 Salted Caramel 2,20€

Beilagen / Side dishes

N56 Pita Fladenbrot 1,50€

N57 Extra Tzatziki, Metaxa Sauce oder scharfe sauce 2,60€

N58 Pommes frites 4,90€

N59 Extra Ketchup oder Mayonnaise 1,00€

N60 Kleiner Beilagensalat 4,50€

N61 Extra Oliven 3,90€



Vegetarian



Vegan

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 koffeinhaltig
- 5 chininhaltig
- 6 mit Süßungsmitteln
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel,
Phosphat und Konservierungsmittel
- 9 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig,
mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 Gluten (Gerste)
- 11 Gluten (Weizen)

Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier vom Geflügel
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid
- P Lupinen
- R Weichtiere

0531 / 31 790 976
Dredenstraße 10
www.nummer10bs.de

Frühstück
Montag bis Freitag
06:30 bis 09:30 Uhr
Samstag, Sonntag
Feiertage
07:00 bis 10:30 Uhr

Abendessen
Montag bis Samstag
17:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag Ruhetag



Dresdenstr. 10, 38124 Braunschweig
<https://catering.nummer10bs.de>
nummer10bs.catering@gmail.com

