



MITTWOCH - FREITAG
10.00 - 21.00 Uhr

SAMSTAG & SONNTAG
10.00 - 17.00 Uhr

SAMSTAG ABEND
nach Vereinbarung

FRÜHSTÜCKSZEITEN
Mi - Sa 10:00 - 13:00 Uhr
Sonntag 10:00 - 14:00 Uhr

WARME KÜCHE
Mi - Fr 17:00 - 20:30 Uhr
im Sommer auch samstags

**DEINE GANZ PRIVATE
FEIER IM COTTAGE?**
Sprich uns einfach an!

HOWDY!

HERZLICH WILLKOMMEN BEI KATIE'S COTTAGE!

WO LIEBE DIE *Geheimrezeptur* IST...



Entdecke unsere kleine, aber feine Abendkarte, die für jeden Geschmack etwas bietet und von Zeit zu Zeit wechselt. Katie selbst kreiert regelmäßig eine leckere Auswahl an Gerichten, die saisonale Zutaten, kulinarische Kreativität und gute Küche wie bei Mama zuhause vereinen. Abgerundet wird das Café-Angebot am Nachmittag mit Kaffee & Kuchen, sowie original italienischem Eis.

Außerdem bieten wir tolle Frühstücksangebote, die seit unserer Eröffnung im April 2023 stets mit euch gewachsen sind und sich verfeinert haben. Unser Restaurant mit Außenbereich ist auch ideal für private Feiern und Veranstaltungen. Wir stehen dir gern zur Verfügung, um deine Veranstaltung zu etwas ganz besonderem zu machen. Erlebe den Charme eines fast echten englischen Cottage-Restaurants in der Nordheide.

Ein ganz besonderes Highlight für jeden Teeliebhaber und Feinschmecker ist unsere wöchentliche High Afternoon Tea Time im Cottage. Genieße eine erlesene Auswahl an Tee, englischen Sandwiches, Scones mit Clotted Cream sowie weitere süße Leckereien, wie zum Beispiel Macarons, kleine Küchlein, Tartes und Fudges in unserem Cottage-Ambiente. Tea Time im Cottage ist jeden Donnerstag von 14 - 17 Uhr. Für die Afternoon Tea Time bitten wir um eine frühzeitige Reservierung.

MITTWOCH – SONNTAG
10.00 – 13.00 Uhr

● Sekt zum Frühstück! Irgendwer hat bestimmt Geburtstag!

Breakfast

Cottage Breakfast for 2 **veggie möglich 29.90**

Etagere mit reichhaltiger Auswahl von Wurst, Käse, Konfitüre, Nutella, Honig, Katie's Salty Caramel, Obst, Joghurt mit Fruchttopping & Granola sowie ein kleiner Brötchenkorb & Brot, gekochtes Ei

- > Rührei oder Spiegelei statt gekochtem Ei PLUS 0,50 €
- > Frühstück für 3 Personen PLUS 12,50 €
- > du bist allein und möchtest trotzdem eine ganze Etagere für dich? Kein Thema: MINUS 12,50 €

Basics

Vital Frühstück **veggie 9.90**

Vital Muffin aus Rührteig mit Ölsamen, Nüssen & Sultaninen | kleiner Joghurt mit Fruchttopping | Granini Saft 0,2 l deiner Wahl | ein Heißgetränk deiner Wahl (Granini nicht ersetzbar durch fritz)

Süßes Frühstück **veggie 7.90**

2 Brötchen | Marmeladenauswahl | Nutella | Honig | Butter | Katie's Salty Caramel | Granini Saft 0,2l deiner Wahl

Rührei mit Bacon **8.50**

Rührei von 3 Eiern | kross gebratener Bacon | Brot & Butter | Obst

Belegtes Brötchen **AB 2.80**

belegtes Brötchen mit wahlweise Käse, Brie, Salami, Kochschinken, Ei, Marmelade, Nutella, Honig

- > belegt mit Lachs + 2.50
- > belegt mit Serrano + 2.00
- > belegt mit Roastbeef +3.20
- > belegt mit Avocado +1.50, belegt mit Rührei +1.00

Joghurt mit Früchten **6.90**

cremiger Sahnejoghurt | Fruchttopping | frisches Obst der Saison | Granola extra dazu



Extras

Brötchen/Brot	1.20
Aufstrich oder Honig	1.00
Butter	1.00
2 Spiegeleier	2.80
Rührei von 2 Eiern	3.00
gekochtes Ei	1.50
Lachs	5.50
Meerrettich oder Graved Lachs Sauce dazu	
2 krosse Baconstreifen	1.50



Alle Eierspeisen werden mit Eiern von glücklichen Hühnern vom Bauernhof Menke zubereitet.

MITTWOCH – SONNTAG

10.00 – 13.00 Uhr

● All luck depends on a good & healthy breakfast.



Bagels & Waffeln

Bagel "N.Y. Style" veggie **9.00**

getoasteter Bagel | homemade Creamcheese | Avocado | Ei

Bagel & Egg **9.00**

getoasteter Bagel | Butter | Cheddar | Rührei | Bacon | Sweet BBQ Sauce

Bagel "Deluxe" **10.90**

getoasteter Bagel | homemade Creamcheese | Avocado | Räucherlachs | Graved Sauce | rote Zwiebel

Bagel "Roast & Relish" **10.90**

getoasteter Bagel | homemade & sweet Gurkenrelish | argentinisches Roastbeef | Salat

Smoothie Bowls vegan **9.90**

Acai Bowl

Banane | Erdbeere | Blaubeere | Acaipüree | Dattelpüree

Passionfruit Bowl

Banane | Passionsfrucht | Mango | Pfirsich | Dattelpüree | Kokosmilch

Cinnamon Bowl

Banane | Blaubeere | glutenfreie Haferflocken | Kokosjoghurt | Ahornsirup | Zimt

Bali Bowl

Banane | Mango | Ananas | Kokosmilch | Pfirsich | blaue Spirulina Alge

Green Protein Bowl

Banane | Spinat | Mango | Ananas | Erbsenproteinpellets | Chia

Alle Bowls werden garniert mit Obst der Saison, Trockenobst, Granola und Nüssen!

Alle Eierspeisen werden mit Eiern von glücklichen Hühnern vom Bauernhof Menke zubereitet.

Stullenbrot veggie möglich **AB**

Sauerteigbrot mit Fetamousse, **10.90**

Avocado, Salat & Gewürztopping

-> zusätzlich belegt mit Lachs +5.50

-> zusätzlich belegt mit Roastbeef + 6.00

-> zusätzlich belegt mit Serrano +3.50

-> zus. belegt mit Spiegelei/Rührei +3.00

Green Sensation Waffle **16.90**

Spinat-Avocado-Waffel veggie

getoppt mit homemade Fetamousse |

Wildkräutersalat | halbe Avocado |

Burrata | Spiegelei | Balsamico-Creme

& Blütenssesam

Fitness Bowls veggie

Such dir deine Smoothie-Bowl aus und mach sie fit! **12.90**

Smoothie-Bowl deiner Wahl auf Skyr |

garniert mit Trockenobst oder

Obstgarnitur | crunchy Granola-Schicht

zwischen Smoothie-Bowl & Skyr



SERVING ALL DAY

● Coffee is always a good idea.



Latte Spezialitäten & Chocolate

Rosy Latte	5.90
Vanilla-Rose Latte mit Rosenblütenpulver & Rosenblüten	
Pandan Latte	5.90
vanillig-nussiger Geschmack von den Pandanpalmblättern mit Goldstaub	
Popcorn Latte	5.90
Popcorn & Marshmallows all over	
Moccachino	4.90
Hot Chocolate mit Espresso Shot	
Hot Chocolate (dark oder white)	4.50
mit Sahne oder Marshmallows +0,40 €	

Kaffeespezialitäten



Kaffee Crema	3.90
koffeinfreier Kaffee	3.90
Espresso	2.50
Espresso doppio	3.90
Espresso Macchiato	3.50
Shots extra	+0.50
Caramel Vanille Amaretto	
Milchoptionen	FREE
frische Bio Vollmilch Oatly Hafermilch laktosefreie Vollmilch	
Latte Macchiato	4.90
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	3.90
Flat White	3.90
Chai Latte	4.50
Dirty Chai Latte (+Espresso)	4.90

Summer Drinks

Eiskaffee 0,4l	6.90
Cold Brew Vanilleeis Sahne	
Milchshake 0,4l	6.90
Sorte nach Wahl Sahne	

Teespezialitäten



SCHWARZER TEE

Spring Darjeeling | Herkunft: Indien (Bio)
Assam Bari Irish Breakfast | Herkunft: Indien
Earl Grey | Herkunft: Indien

OOLONG TEE

Milky Oolong | Herkunft: China
Oolong Peach | Herkunft: China/Indien

GRÜNER TEE

Sencha Chiran | Herkunft: Japan (Bio)
Morgentau | Herkunft: China

KRÄUTERTEE

Ayurveda Herbs & Ginger
Bergkräuter Schweizer Art (Bio)
Refreshing Mint
Rooibos Cream Orange | Herkunft: Südafrika

FRÜCHTETEE

Red Fruit

Kännchen | 6.60

Glas | 3.50

vorbestellbar

Kanne Filterkaffee (1,2 l)	13.50
-----------------------------------	--------------

SERVING ALL DAY

● 100% frische Zutaten | auf Apfelsaftbasis | zuckerfrei & vegan



HENKELGLAS 0,4 | 7.00

COCO ISLAND

Ananas | Erdbeere | Kokosmilch

GREEN DETOX

Spinat | Mango | Ananas | Banane

PINK DRAGON

Drachenfrucht | Mango | Banane | Passionsfrucht

SUNNY RABBIT

Orangen | Karotten | Mango | Zitrone

MANGO MAGIC

Pfirsich | Passionsfrucht | Mango

BERRY BUNNY

Erdbeere | Blaubeere | Mango | Acaibeere



MITTWOCH – FREITAG
17.00 – 20.30 Uhr

● Nothing brings people together like good food.



Burger & Co.

Avocado-Fries & Butterfly-Garnelen 12.00

Chili-Avocado-Fries | Bio Butterfly-Garnelen | homemade Aioli | kleine Salatbeilage

Katie's Cheeseburger 17.90

saftiges 200 g Beefpatty | Focaccia-Bun | Avocado | Tomate | homemade Burger-sauce | Steakhouse Fries | Ketchup oder Mayo

Edamame-Avocado-Burger & Fritten 17.90 **veggie**

Edamame-Burgerpatty | Focaccia Bun | Avocado | Tomate | Aioli | Steakhouse Fries | Ketchup oder Mayo

Katie's Currywurst 11.90

Kalbs-Currywurst | Currysauce | Pommes mit Ketchup o. Mayo

Beetroot Bowl **veggie** 16.50

Basmatireis | Rote Bete Sticks | Edamame | Gurke | Avocado | Nori | Sesam | Falafel-CROUTONS | Wasabi-Dressing

Hamburger Schnitzel 19.90

saftiges Schnitzel | krosse Bratkartoffeln mit Zwiebeln oder Steakhouse Fries | 2 Spiegeleier | kleine Salatbeilage

Bratkartoffeln & Ei 10.50 **veggie**

krosse Bratkartoffeln mit Zwiebeln | 2 Spiegeleier | kleine Salatbeilage

Baked Potato mit 15.50

Avocado-Lachs-Tatar Backkartoffel | Avocado-Lachs-Tatar (mit Räucherlachs) | Sesam | kleine Salatbeilage

Fish & Chips 19.50

Backfisch | Steakhouse Fries | homemade Remoulade | kleine Salatbeilage

Roastbeef 24.50

argentinisches Roastbeef | krosse Bratkartoffeln | homemade Remoulade | kleine Salatbeilage

Starters

Chicken Wings 12.00

10 BBQ Chicken Wings | Salatbeilage | Steakhouse Fries mit Ketchup oder Mayo +3.00

Spring Rolls **veggie** 9.50

10 Mini-Frühlingsrollen | Sweet-Chili-Dip | kleine Salatbeilage

1/2 Pfund Fritten 5.00

1/2 Pfund Steakhouse Fries | Ketchup | Mayo **veggie**

Backcamembert 7.90 **veggie**

2 Backcamembert | Preiselbeerdip | kleine Salatbeilage

Avocado Fries 5.50 **veggie**

Chili-Avocado-Fries in knuspriger Panade

Nachos **veggie** 5.90

knusprige mit Käse überbackene Tortilla-Chips mit Jalapenos; wahlweise Salsa, Guacamole oder Käsesauce

Extras

Saucen extra 1.00

Ketchup | Mayo | Aioli | Sweet Chili Dip | BBQ Sauce | homemade Remoulade

Nacho Dip extra 1.50

Sweets

Kuchen & Torten AB

(Tagesangebot im Kuchentresen) 3.00

Kugel Eis 1.90

Sahne extra 1.00

Streusel auf's Eis FREE

SERVING ALL DAY



A cold drink is the answer to most problems.



Kaltgetränke

 **ST. MICHAELIS** **0,25 | 2.70**
feinperliger | naturell **0,75 | 6.50**

fritz-kola® **0,2 | 3.40**
Kola | Classic light | Superzero
Zitrone | Orange | Misch Masch | Apfelschorle | Rhabarberschorle | Anjola | Apfel-Kirsch-Holunder | Honigmelone
Ingwer Limette (0,33 - 3.90)

Mistelhain **0,2 | 3.40**
Signature Tonic | Trend Tonic | Bitter
Lemon Ginger Ale | Ginger Beer

granini Saft **0,2 | 3.40**
Orange | Mango | Banane | **0,4 | 4.90**
Kirsch | Maracuja | Ki-Ba | **1,0 | 8.90**
Pink Grapefruit | Cranberry |
schwarze Johannisbeere | Apfel

granini Saftschorle **0,2 | 3.20**
Such dir deinen Lieblingsaft
aus unserem Angebot aus... **0,4 | 4.70**

Bier



VELTINS



Grevensteiner vom Fass **0,3 | 3.90**
original Landbier | süffig & mild **0,5 | 5.90**

Grevensteiner Radler **0,3 | 3.90**
naturtrübes Radler | vollmundig **0,5 | 5.90**

Veltins alkoholfrei **0,33 | 3.50**
0,0 % Alkohol | 100 % Genuss

Veltins Radler alkoholfrei **0,33 | 3.50**
0,0 % Veltins mit Brause

Helles Pülleken **0,33 | 3.50**
mild-süffiges Hell-Bier

Maisel's Weiße Original **0,5 | 5.00**
Original Hefe-Weißbier

Maisel's Weiße alkoholfrei **0,5 | 5.00**
Original Hefe-Weißbier, aber ohne Alkohol

Maisel & Friends Irish Red vom Fass **BALD VERFÜGBAR**
red & tasty | aromatisch süffig

SERVING ALL DAY

● **Homemade lemonades: stirred with love, served with joy.**



HENKELGLAS 0,4 | 6.90



Sparkling Mint Lemonade

Mojito Mint | Soda | Zitronenbrause | Minze

Yuzu Basilikum Lemonade

Yuzu Lemonade | Basilikum | Soda

Cucumber & Basil Soda

Soda | Limettensaft | Basilikum | Gurke

Violet Cranberry Soda

Veilchensirup | Cranberrysaft | Soda

Rhubarb Limeade

Rhabarber | Limettensaft | Limette | Soda

Pink Grenade Lemonade

Grapefruit | Granatapfel | Zitronenbrause | Soda

Peach Mango Iced Tea

Grüntee | Mango | Pfirsich

Le Palais Mocktail

Pfirsich | Grenadine | O-Saft | Spritzer Zitrone



DONNERSTAG
14.00 - 17.00 Uhr

● High Afternoon Tea Time - nur gegen Reservierung



1st Course - Savouries - English Sandwiches

Wir servieren dir englische Sandwiches zu deiner High Afternoon Tea Time.

Diese sind liebevoll belegt mit

- hausgemachtem Eiersalat,
- Gurken-Slices und einer leckeren Schmandcreme mit Dill,
- Roastbeef & hausgemachter Remoulade sowie
- Lachs & hausgemachte Remoulade.

2nd Course - Scones & Clotted Cream

Genieße im zweiten Gang leckere Scones, die wir nach britischem Originalrezept backen, mit Clotted Cream und einer fruchtigen Erdbeermarmelade.

3rd Course - Sweets - Petit Fours Patisserie

Im dritten Gang erwartet dich eine Auswahl an Petit Fours.

Unter anderem Eclairs, Macarons und kleine Küchlein mit Schokolade oder Fruchtpüree.

Die Auswahl ist immer unterschiedlich, keine deiner High Teas mit uns ist also wie die andere...

Tea Selection

Genieße eine Auswahl bester Teequalität aus dem Hause Ronnefeldt.

Es erwartet dich schwarzer Tee, z.B. Spring Darjeeling, Assam Bari Irish Breakfast oder Earl Grey sowie zwei wunderbare Sorten Oolong Tee. Außerdem Sencha Chiran (japanischer Grüntee) und weitere Sorten aromatisierter Grüntee. Außerdem kannst du auch aus verschiedenen Kräutertees wählen oder dich auch für einen Früchtetee entscheiden.

Du hast während deiner gesamten Tea-Time-Zeit bei uns eine Tee-Flatrate, das heißt, du kannst so viel Tee trinken wie du magst und kannst. Vielleicht schaffst du es ja alle zu probieren?

Wenn du gern mal Tea Time machen möchtest und Tee so gar nicht dein Ding ist, dann kannst du natürlich auch eine Kaffeespezialität deiner Wahl dazu bekommen. Mit bestem Röstkaffee aus der Region zubereitet.

45.00/Person

inkl. einem Piccolo Sekt Knallkörn +5.00/Person

SERVING ALL DAY

● Manchmal braucht es nur einen Drink, den Tag zu retten...



Longdrinks on ice

Mango in Heaven 8.00

Konkani Mango | Tonic | Minze

Aperol in Heaven 8.50

Aperol | Tanqueray Gin | Mistelhain Bitter
Lemon | Orange

Aperol Spritz 7.50

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Sweet Ruby Spritz 8.00

Licor 43 | Limettensaft | fritz Rhabarber-
schorle | Frozen Berries

Gin Lemon Splash 8.00

Tanqueray Gin | fritz Zitrone

Gin Tonic (auch alkoholfrei) 8.50

Mistelhain Tonic | Tanqueray Gin

Lillet Peach 8.50

Lillet Rosé | Schweppes Peach | Pfirsich

Lillet Wildberry 8.50

Lillet Blanc | Fever Tree Wildberry | Beeren

Cuba Libre 7.50

Don Pablo Spiced Rum | fritz Kola

Cucumber Crush BALD VERFÜGBAR

4 cl Gurke-Zitrone-Gin | Cucumis | Gurke

Gingero Fizz 8.00

Birkenhof Gingero Ingwer-Orangen-Likör | Tonic

Whiskey Cola 7.50

Jack Daniels | fritz Kola

Jägermelon 8.00

Jägermeister | Gurkenstreifen | fritz Honigmelone

Cola-Korn 7.00

Mackenstedter Korn | fritz Kola

Wir machen Platz!

Rosalie Spritz 7.50

SOLANGE DER VORRAT REICHT
Rosalie Bitter | Prosecco | Soda | Erdbeeren

Pink Sarti Spritz 7.50

SOLANGE DER VORRAT REICHT
Sarti rosa | Prosecco | Limette

SERVING ALL DAY



Manchmal braucht es nur einen Drink, den Tag zu retten...



Shots & Liqueur

Birkenhof Brände			2 CL 3.50
Haselnuss Alte Kirsche Alte Williams-Birne Alte Marille Alte Himbeere Alte Quetsch			
Ouzo	2 CL 2.50	Birkenhof Kaffee-Rum	2 CL 3.50
Mackenstedter Korn	2 CL 2.50		4 CL 4.50
Molinari Sambucca	2 CL 3.00	Don Pablo Spiced Rum	2 CL 3.50
Jägermeister	2 CL 3.00		4 CL 5.00
Helbing	2 CL 3.50	Birkenhof Gingero	2 CL 3.50
Baileys	4 CL 5.00	Campari	5 CL 4.50
Jack Daniels	2 CL 3.50	Amaretto	4 CL 4.00
	4 CL 5.00	Threesixty Vodka	2 CL 3.00

Grappa

Giare Amarone	2 CL 5.00
Diciotto Lune	2 CL 5.00
Trentina Morbida Barrique	2 CL 4.00

SERVING ALL DAY



It's wine o'clock.



Weißwein

Finger No. 6 0,25 | 9.40
Grauburgunder | DE | trocken
0,75 | 24.90
unser Hauswein als
"Everybody's Darling"

Finger No. 3 0,25 | 9.00
Riesling | DE | trocken &
0,75 | 23.50
passt gut zu hellem Fisch

Tor zur Welt 0,25 | 8.90
Sauvignon Blanc-
0,75 | 22.90
Chardonnay-Cuvée | IT |
trocken & fruchtig

Weißweinschorle 0,25 | 6.90

Roséwein

Leichtigkeit des Seins 0,25 | 9.40
Rosé | Grenache | FR
0,75 | 24.90

Finger No. 1 0,25 | 9.40
Rosé | DE | trocken
0,75 | 24.90

Rotwein

Primitivo di Manduria 0,25 | 9.50
Riserva | IT | halbtrocken
0,75 | 25.90
intensives Bouquet von schwarzen
Kirschen, Pflaumen & Gewürzen,
ergänzt durch subtile Eichennoten

Anciens Temps 0,25 | 8.50
Cabernet Syrah | FR | trocken
0,75 | 21.90
Bouquet von schwarzen
Johannisbeeren, pfeffrigen Noten &
leichten Vanille-noten



SERVING ALL DAY

● Anything is possible - with a little lipstick & champagne.



Knallköm



Knallköm Sekt **0,2 | 6.50**
 drög **0,75 | 23.00**
 halfdrög
 rosé drög
 rosé halfdrög
 Navigator (alkoholfrei nur Piccolo)

Crémant

Sieur Gaillard Crémant **0,75 | 49.00**
de Bordeaux Rosé AOP

Fruchtiger & gut gereifter Crémant mit heller Farbe und feinen Bläschen. Seine Noten von weißen Blumen verleihen ihm einen leicht süßen, frischen und belebenden Geschmack. Eignet sich als Aperitif oder auch folgend zur Vorspeise.

Prosecco

FINGER

Finger Secco **0,1 | 3.90**
 Weißburgunder-Secco | **0,75 | 24.90**
 DE | Rheinhessen
 geradlinig & elegant

Champagner

Charles Montaine Brut **0,75 | 99.00**
Champagner

Ein klassischer Champagner aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Im Glas ein zartes, liches goldgelb und eine feine Perlage. Reife gelbe Äpfel und Mirabellen betören die Nase. Hervorragend zu Meeresfrüchten, Vitello Tonnato, knackigen Salaten oder klassisch als Aperitif.

Sekt

FORSTER

Forster Riesling Sekt **0,75 | 45.00**
 Rieslingsekt | DE | Nahe |
 traditionelle Flaschen-
 gärung | trocken

Katie's Cottage

CAFÉ - RESTAURANT - EVENTS - MEHR

BYE Y'ALL!

DIR HAT'S GEFALLEN BEI KATIE?

BEWIRB DICH
doch einfach bei
UNS..



Bewirb dich einfach per Mail an bewerbung@katies-cottage.de oder sprich uns an! Mehr zu unseren aktuellen Stellenanzeigen findest du online unter www.katies-cottage.de!

AKTUELL SUCHEN WIR:

- **SERVICEKRAFT (556€-Basis / TZ)**
 - Du bist mindestens 18 Jahre alt und zeichnest dich durch deinen sicheren und freundlichen Umgang mit den Gästen aus, bist belastbar und behältst auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf. Darüber hinaus wünschen wir uns von dir ebenso Flexibilität, Motivation, Bereitschaft zum Wochenenddienst, Teamgeist sowie eine saubere & verlässliche Arbeitsweise.
- **FRÜHSTÜCKSKRAFT (556€-Basis / TZ)**
 - Du bist mindestens 18 Jahre alt, ein Frühaufsteher und hast eine aufgeschlossene Persönlichkeit, bist aufmerksam, flexibel und hast eine schnelle Auffassungsgabe, erledigst Bestellungen strukturiert und gewissenhaft und immer mit der Extra-Portion Liebe. Außerdem solltest du über ein Gesundheitszeugnis verfügen.
- **KÜCHENHILFE (556€-Basis / TZ)**
 - Wir suchen ab sofort eine Küchenhilfe für unseren Restaurantbetrieb. Zu deinen zukünftigen Aufgaben gehört das Zubereiten & Anrichten von Speisen, die tatkräftige Unterstützung unseren Küchenteams, das Abräumen und Spülen von Geschirr sowie auch die Annahme und das Einlagern von Frischware und die Vorbereitung der Lebensmittel.