

Allergene



A Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen (Wei)), Roggen (Ro), Gerste (Ge), Hafer (Ha) und Erzeugnisse daraus



B Krebstiere und Erzeugnisse daraus



C Eier und Erzeugnisse daraus



D Fisch und Erzeugnisse daraus



E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



F Soja und Erzeugnisse daraus



G Milch und Erzeugnisse daraus (einschl. Laktose)



H Schalenfrüchte namentlich Mandeln (Ma), Haselnüsse (Has), Walnüsse (Wa), Cashewnüsse (Ca), Pekannüsse (Pe), Paranüsse (Pa), Pistazien (Pi), Macadamianüsse (Mac) und Erzeugnisse daraus



I Sellerie und Erzeugnisse daraus



J Senf und Erzeugnisse daraus



K Sesam und Erzeugnisse daraus



L Lupine und Erzeugnisse daraus



M Weichtiere und Erzeugnisse daraus



N Schwefeldioxid und **Sulphite** mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

* = kann Spuren enthalten

Wichtige Info zu den Allergenen: Eine Allergen-Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

1 = mit Farbstoff

5 = geschwefelt

9 = koffeinhaltig

12 = Phenylalaninquelle bei Aspartam

16 = mit Nitritpökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = geschwärzt

+9 = erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

13 = gewachst

3 = mit Antioxidationsmittel

7 = mit Phosphat

10 = chininhaltig

14 = mit Taurin

4 = mit Geschmacksverstärker

8 = Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen

11 = mit Süßungsmittel

15 = mit Nitrat

