

Kennzeichnungspflichtige Allergene :

Kennzeichnung Allergen

A	Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A1	Weizen
A2	Roggen
A3	Gerste
A4	Hafer
B	Krebstiere (z.B. Krebse, Garnele, Krabben, Hummer) und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
H1	Mandel
H2	Haselnüsse
H3	Walnüsse
H4	Cashewnüsse
H5	Pecannüsse
H6	Paranüsse
H7	Pistazien
H8	Macadamianüsse
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Schwefeldioxid, Sulfide (ab 10mg pro kg oder l)
M	Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Schnecken, Tintenfische)

Die Angaben zu Inhaltsstoffen beruhen auf Informationen, die wir von unseren Lieferanten und den Herstellern erhalten.

Die Kennzeichnung der Inhaltsstoffe erfolgt mit großer Sorgfalt, aber auch hier können Fehler unterlaufen.

Wir weisen darauf hin, dass trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Kreuzkontamination generell nicht ausgeschlossen werden kann.

Es ist uns nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit möglicher weiterer Allergene zu geben.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Kennzeichnung Zusatzstoff

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Nitrat
5	mit Geschmacksverstärker
6	geschwefelt
7	geschwärzt
8	mit künstlichem Süßungsmittel/ Zuckeraustauschstoff
9	mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
10	enthält Phosphate
11	gewachst
12	koffeinhaltig

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Verwendete Zusatzstoffe sind auf unseren Speiseplänen oder Aushängen in Form von Kennziffern kenntlich gemacht.