

Hinweise für Allergiker

Liebe Gäste, wir haben für Sie die
14 Hauptallergene
in unseren Speisen markiert.

- a** Gluten haltige Getreide, sowie daraus hergestellte Produkte. (z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut)
- b** Milch, sowie daraus hergestellte Produkte. (einschließlich Laktose = Milchzucker)
- c** Eier, sowie daraus hergestellte Produkte.
- d** Soja, sowie daraus hergestellte Produkte.
- e** Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Produkte.
- f** Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Produkte. (z.B. Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
- g** Sellerie, sowie daraus hergestellte Produkte.
- h** Senf, sowie daraus hergestellte Produkte.
- i** Krebstiere, sowie daraus hergestellte Produkte.
- j** Fisch, sowie daraus hergestellte Produkte.
- k** Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Produkte.
- l** Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO₂ angegeben.
- m** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse.
- n** Weichtiere (Mollusken), sowie daraus hergestellte Produkte.