

## **Lieber Gast!**

Wir achten auf Frische und Qualität unserer Produkte, und trotzdem enthalten manche Zusatzstoffe und Zutaten die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, die wir kennzeichnen müssen.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

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

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 koffeinhaltig
- 9 chininhaltig
- 10 gewachst
- 11 mit Süßungsmittel

### **Kennziffern zur Kenntlichmachung von Allergenen:**

- a Getreideprodukte (Glutenhaltig) wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d Schwefeldioxide und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/Kg oder 10mg/l
- e Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f Milch, Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- i Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- m Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse