

Legende

Wir sind ein Großbetrieb, in dem viele verschiedene Zutaten verarbeitet werden. Darum ist eine Kreuzkontamination mit ungewollten Zutaten nicht auszuschließen. Alle Speisen können Spuren der 14 Hauptallergene enthalten.

Wenn bei Ihnen eine ausgeprägte allergische Reaktion auf bestimmte Lebensmittel vorliegt, informieren Sie sich bitte in Ihrem eigenen Interesse im Vorfeld bei dem Servicepersonal.



entsprechend
gekennzeichnete
Komponenten stammen aus
Bioanbau

DE-ÖKO-005
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Fleischkennzeichnung/ Hauptkomponente

Fi	Fisch
Ge	Geflügel
Ka	Kalb
La	Lamm
Ri	Rind
Sc	Schwein
Ve	Vegetarisch
Vg	Vegan
Wi	Wild

Verwendete Zusatzstoffe

1	Farbstoff
2	Konservierungsstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	gewachst
7	geschwärzt
8	Phosphat
9	Süßungsmittel
10	Phenylalanin
11	Lachsersatz
12	chininhaltig

Hauptallergene

A	Ei
B	Erdnüsse
C	Fisch
D	Glutenhaltiges Getreide
D1	Weizen
D2	Roggen
D3	Gerste
D4	Hafer
D5	Dinkel
D6	Kamut
D7	Hybridstämme davon
E	Krebstiere
F	Lupinen
G	Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)

Hauptallergene

H	Schalenfrüchte
H1	Mandeln
H2	Haselnüsse
H3	Walnüsse
H4	Cashewnüsse
H5	Pecannüsse
H6	Paranüsse
H7	Pistazien
H8	Macadamianüsse
I	Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration >10mg/kg) oder 10mg/l)
J	Sellerie
K	Senf
L	Sesamsamen
M	Soja
N	Weichtiere

