

Bitte zusammen mit dem Speiseplan öffentlich aushängen
Information über Allergene und Zusatzstoffe in unseren angebotenen Speisen.

Sehr geehrte Kinder, Gäste und Kunden!

Legende zur Kenntlichmachung von Allergenen:

a	=	Glutenhaltig Weizen a/ Roggen a1/ Gerste a2/ Khorasan a3
b	=	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	=	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	=	Fische 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 wie Walnuss p1/ Mandeln p2/ Peka p3/ Pistazien p4/ Haselnüsse p5/ Cashewnüsse p6/ Macadamianüsse p7/ Paranuss p8
i	=	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	=	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	=	Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	=	Schwefeldioxid und Sulfite
m	=	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	=	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Legende zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1	=	mit Stabilisator
2	=	mit Säuerungsmitteln
3	=	mit Säureregulator
4	=	mit Antioxidationsmittel
5	=	mit Konservierungsstoffen
6	=	Geschwefelt/Geschwärzt
7	=	mit Verdickungsmitteln
8	=	Gewachst
9	=	mit Farbstoff
10	=	mit Geschmacksverstärker
11	=	mit jodierten Speisesalz
12	=	mit Emulgator
13	=	mit Süßungsmittel
14	=	mit Backtriebmittel
15	=	mit Nitritpökelsalz
16	=	mit Phosphat
👁	=	ohne Schweinefleisch

Wir versuchen in unseren Frischeprodukte auf Allergene und Zusatzstoffe zu verzichten!