

Liebe Gäste,

in unserer Speisekarte sind Allergene mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

- a. Glutenthaltige Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- i. Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- k. Sesamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/ausgedrückt als SO_2
- m. Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Die in dieser Speise und Getränkekarte verwendeten Ziffern stehen für folgende Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe:

1 = E 200 Sorbinsäure, 2 = E 210 Benzoesäure, 3 = E 251 Natriumnitrat,
4 = mit Farbstoff, 5 = Coffeinhaltig, 6 = mit Süßungsmitteln, 7 = Chininhaltig,
8 = Chininhaltig, 9 = E 330 Citronensäure, 10 = E 575 Glukon-delta-Lacton

Die Kennzeichnung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Mitarbeiter, wir werden dann besondere Sorgfalt walten lassen.