

Fußnote	Allergene von	Fußnote	Zusatzstoffe
	Gluten u. Glutenerzeugnisse		
		1	mit Farbstoff
15	Weizen	2	mit Konservierungsstoff
16	Roggen	3	mit Antioxidationsmittel
17	Dinkel	4	mit Geschmacksverstärker
18	Gerste	5	geschwefelt
19	Hafer	6	geschwärzt
		7	mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen)
12	Cashewnuss	8	mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
21	Mandeln	9	mit Süßungsmittel
22	Haselnuss	10	enthält eine Phenylalaninquelle
23	Walnuss	11	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
25	Pecannuss	12	mit Nitritpökelsalz
26	Paranüsse	13	kann bei überm. Verzehr abführend wirken
27	Pistazie	14	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
28	Macadamianuss	15	gewachst
		16	chininhaltig
	<u>Allergene</u>		
A (A1)	Gluten u. Glutenerzeugnisse	B (A10)	Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse
D (A2)	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	N (A11)	Ei und Eierzeugnisse
E (A3)	Soja u. Sojaerzeugnisse	C (A12)	Fisch u. Fischerzeugnisse
G (A4)	Schalenfrüchte u. Schalenfrüchteerzeugnisse	F (A13)	Milch u. Milcherzeugnisse
H (A5)	Sellerie u. Sellerieerzeugnisse	M (A14)	Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse
I (A6)	Senf u. Senferzeugnisse	F (A15)	Milch u. Milcherzeugnisse
J (A7)	Sesam u. Sesamerzeugnisse		
K (A8)	Schwefeldioxid u. Sulfide von		
L (A9)	Lupinen u. Lupinenerzeugnisse		
S 1	Spuren von Gluten	S 14	Spuren von Weichtieren
S 2	Spuren von Krebstieren	S 17	Spuren von Weizen
S 3	Spuren von Ei	S 20	Spuren von Gerste
S 4	Spuren von Fisch	S 21	Spuren von Hafer
S 5	Spuren von Erdnüssen	S 24	Spuren von Mandeln
S 6	Spuren von Soja	S 32	Spuren von Walnüssen
S 7	Spuren von Milch	S 33	Spuren von Cashewnüssen
S 8	Spuren von Schalenfrüchten	S 34	Spuren von Macadamianüssen
S 9	Spuren von Sellerie		
S 10	Spuren von Senf		
S 11	Spuren von Sesam		

Wir kochen und kennzeichnen unsere Speisen sehr sorgfältig. Unbeabsichtigte Spurenübertragungen lassen sich bei der Zubereitung nicht vollständig ausschließen und werden nicht gekennzeichnet