

Kundeninformation Allergene und Zusatzstoffe

Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Speisen möglichst auf Zutaten, die Zusatzstoffe enthalten. Enthält eine Speise eine Zutat mit Zusatzstoff (z. B. Remoulade, Wurstwaren...) ist dies im Speiseplan bzw. in der Preisliste mit einer Zahl gekennzeichnet. Die Kennzeichnung der Allergene entnehmen Sie bitte ebenfalls aus dem Speiseplan und der Preisliste, diese sind mit Buchstaben gekennzeichnet.

Zusatzstoffe	
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	chininhaltig
10	coffeinhaltig
11	enthält Süßungsmittel
12	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
13	enthält eine Phenylalaninquelle
14	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
15	aus Kuhmilchzubereitung
16	mit kakaohaltiger Fettglasur

Allergene	
a	enthält Gluten (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6)
b	enthält Krebstiere
c	enthält Eier
d	enthält Fisch
e	enthält Erdnüsse
f	enthält Soja
g	enthält Milch
h	enthält Schalenfrüchte (Mandeln 1, Haselnüsse 2, Walnüsse 3, Cashewnüsse 4, Pekannüsse 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia 8)
i	enthält Sellerie
j	enthält Senf
k	enthält Sesam
l	enthält Schwefeldioxid / Sulfite
m	enthält Weichtiere
n	enthält Lupinen

Hinweise:

Citrusfrüchte (Clementinen/Mandarinen, Grapefruit, frische Orangen und frische Zitronen) können mit Diphenyl, Ortophenylphenol, Thiabundazol konserviert sein. Die Schale ist nicht zum Verzehr geeignet.

Das Hähnchenschnitzel ist ein Naturprodukt. Trotz größter Sorgfalt können gelegentlich vorkommende Knochen- oder Knorpelreste nicht völlig ausgeschlossen werden. In Fischprodukten können naturgemäß Gräten enthalten sein.