Liste der allergenen Lebensmittelzutaten und kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffen in den lose angebotenen Speisen *aktueller Stand: .....*

	Allergene Lebensmittelzutaten														Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe										
Gerichte laut Speisekarte /Preistafel oder direkte Bezeichnung	Glutenhaltiges Getreide (1)	Milch	Eier	Lupinen	Erdnüsse	Schalenfrüchte (2)	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Soja	Schwefeldioxid und Sulfite (3)	Fisch	Krebstiere	Weichtiere	mit Farbstoff	mit Konservierungsstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Geschmacksverstärker	mit Süßungsmitteln	Enthält eine Phenylanilinquelle	mit Phosphat	geschwefelt	geschwärzt	gewachst	Farbstoff : E 102 , E 110, E 122,E 124,E129, E 104 " Kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen "

Erläuterung:

(1) **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

(2) **Schalenfrüchte**(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)

(3) **Schwefeldioxid und Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO2

Für weitere Fragen und Auskünfte wenden Sie sich bitte an unser geschultes und fachkundiges Personal