



**Mehr
Generationen
Haus**
Miteinander – Füreinander

Allergenkennzeichnung



Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen kennzeichnen wir die 14 Hauptallergene im Speiseplan. Eine Nennung des Allergens im Speiseplan erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Hier finden Sie die Legende, welcher Buchstabe für welches Allergen steht:

a. Glutenhaltiges Getreide

- a 1 Weizen,
- a 2 Roggen,
- a 3 Gerste,
- a 4 Hafer,
- a 5 Dinkel/ Grünkern
- a 6 Kamut

b. Krebstiere

c. Eier

d. Fisch

e. Erdnüsse

f. Sojabohnen

g. Milch (einschließlich Laktose)

h. Schalenfrüchte

- h1 Mandeln,
- h 2 Haselnüsse,
- h 3 Walnüsse,
- h 4 Cashewnüsse,
- h 5 Pecannüsse,
- h 6 Paranüsse,
- h 7 Pistazien,
- h 8 Macadamia-/ Queenslandnüsse

i. Sellerie

j. Senf

k. Sesamsamen

l. Schwefeldioxid und Sulfide

m. Lupinen

n. Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können wir nicht ausschließen, dass Spuren der gekennzeichneten Stoffe in den Speisen enthalten sind.

Familienrestaurant Kinder im Zentrum Gallus e.V.
Mehrgenerationenhaus Frankfurt
Idsteiner Straße 91
60326 Frankfurt am Main
Besuchen Sie uns im Internet unter: www.kiz-gallus.de