



# 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 | h. Schalenfrüchte   |
| a 1 Weizen,                | h1 Mandeln,   |
| a 2 Roggen,                | h 2 Haselnüsse,   |
| a 3 Gerste,                | h 3 Walnüsse,   |
| a 4 Hafer,                 | h 4 Cashewnüsse,  |
| a 5 Dinkel/ Grünkern       | h 5 Pecannüsse,   |
| a 6 Kamut                  | h 6 Paranüsse,  |
| b. Krebstiere              | h 7 Pistazien,  |
| c. Eier                    | h 8 Macadamia-/ Queenslandnüsse                           |
| d. Fisch                   | i. Sellerie   |
| e. Erdnüsse                | j. Senf   |
| f. Sojabohnen              | k. Sesamsamen   |
| g. Milch (inkl. Laktose)   | l. Schwefeldioxid und Sulfide                             |
|                            | m. Lupinen  |
|                            | n. Weichtiere (z.B. Schnecken,<br>Muscheln, Tintenfische) |

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