

Allergenkennzeichnung

Pizza:

Teig: a) , Käse: g)

12, 16, 24, 26: d) 23: c) 27: c),d)

Extras: d),c),g)

Salate:

Käse: g)

31: n) 34: c) 35: c),d) 112: d),n)

Pasta:

Teig/Nudeln: a), c)

Sahne/Sahnesauce: g)

Käse/Käse überbacken: g)

42: c),g) 43,44: d) 45: n) 46: d),n)

68: c) 121: d)

Fleisch/Fisch: 141: d)

Dessert: a),c),g),h)

Latte Macchiato/Cappuccino: g)

Auch Gerichte außerhalb der regulären Speisekarte können ebenfalls Allergene enthalten.

Fragen Sie bei diesen Gerichten gerne unser Personal.

Kennzeichnung von Zutaten mit allergenem Potenzial:

- a) Glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- h) Schalenfrüchte z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg oder 10 mg/l
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse