

Allergen- & Zusatzstoffliste

ZU DEKLARIERENDE ALLERGENE NACH EU-VERORDNUNG

(Anhang III a der Richtlinie 2000/13/EG und RL 2006/142/EG von 22. Dezember 2006)

A = Glutenhaltiges Getreide

A-D = Glutenhaltiges Getreide (Dinkel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A-G = Glutenhaltiges Getreide (Gerste) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A-H = Glutenhaltiges Getreide (Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A-K = Glutenhaltiges Getreide (Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A-R = Glutenhaltiges Getreide (Roggen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A-W = Glutenhaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C = Eier und Eierzeugnisse

D = Fisch und Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F = Soja und Sojaerzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
H-M Schalenfrüchte (Mandel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
H-H Schalenfrüchte (Gemeine Hasel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
H-W Schalenfrüchte (Walnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
H-K Schalenfrüchte (Kaschunuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
H-P Schalenfrüchte (Pecannuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
H-Pa Schalenfrüchte (Paranuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
H-Pi Schalenfrüchte (Pistazie) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
H-Q Schalenfrüchte (Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
H-MAC Schalenfrüchte (Macadamia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

L = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

M = Senf und Senferzeugnisse

N = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als $10 \text{ mg} \cdot \text{kg}^{-1}$ oder $10 \text{ mg} \cdot \text{l}^{-1}$, als SO_2 angegeben.

P = Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (gehört zu Hülsenfrüchten)

R = Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten immer Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden (Kreuzkontamination)

ZUSATZSTOFFE

- 1a) mit Farbstoff E 100 - E 180
- 1b) mit Azofarbstoff (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129
- 2a) mit Konservierungsstoff oder konserviert E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105
- 2b) mit Nitritpökelsalz E 249 - E 250
- 2c) mit Nitrat E 251 - E 252
- 2d) mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3) mit Antioxidationsmittel E 300 - E 321
- 4) mit Geschmacksverstärker E 620 - E 635
- 6) geschwärzt E 579, E 585
- 7) gewachst E 901 - E 904, E 912, E 914
- 8) mit Phosphat E 338 - E 341, E 450 - E 452
- 9a) mit Süßungsmittel(n) E 240, E 421, E 950 - E 952, E 953 - E 954, E 959, E 960, E 965 - E 968
- 9b) mit Süßungsmittel Saccharin E 954
- 9c) mit Süßungsmittel Cyclamat E 952
- 9d) mit Süßungsmittel Aspartam E 951, E 962 (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) geschwefelt (Schwefeldioxid / Sulfite)
- 11) mit über 10% zugesetzten mehrwertigen Alkoholen E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968
(Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)
- 12) mit gentechnisch veränderten Bestandteilen
 - 13a) mit Koffein
 - 13b) mit Chinin

