



Allergenverzeichnis:

- A Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamu
oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen:
- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- D Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:
- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt
vorhandenes SO₂
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein. Die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.