

Mögliche Allergene in unseren Speisen

Kennzeichnung von Allergenen und Erzeugnissen daraus	
1	 Ei und Eierzeugnisse
2	 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
3	 Fisch und Fischerzeugnisse
4	 Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
5	 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
6	 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	 Schalenfrüchte (Mandeln, verschiedene Nussarten, Pistazien) und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂
10	 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
11	 Senf und Senferzeugnisse
12	 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
13	 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bildquelle:
www.allergensymbolik.de

Unsere Allergen Kennzeichnung erfolgt mit großer Sorgfalt. Dennoch können Fehler durch unbeabsichtigten Übergang von Spuren von Allergenen auf Speisen nicht völlig ausgeschlossen werden. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Küchenleitung.