

ADDITIVES & ALLERGENS

Ac Barley Gerste	Hf Brazil nuts Paranuss	M Lupin Lupine	1 Preservative Konservierungsstoff	6 Sweetener Süßungsmittel
Ad Oats Hafer	He Pecas Pecanuss	G Milk Milch	2 Coloring Farbstoff	7 Source of phenylalanine Phenylalainquelle
Ab Rye Roggen	Hg Pistachios Pistazie	L Sulphur dioxide Schwefeldioxid	3 Antioxidant Antioxidationsmittel	8 Sulphured Geschwefelt
Aa Wheat Weizen	Hc Walnuts Walnuss	I Celery Sellerie	4 Flavor enhancer Geschmacksverstärker	9 Blackened Geschwärzt
Hd Cashews Cashewnuss	C Eggs Eier	J Mustard Senf	5 Phosphate Phosphate	10 Waxed Gewachst
Hb Hazelnuts Haselnuss	D Fish Fisch	K Sesame Sesam		
Hh Macadamia nuts Macadamianuss	E Peanuts Erdnüsse	F Soy beans Sojabohne		
Ha Almonds Mandel	B Crustacean Krebstiere	N Molluscs Weichtiere		

Due to mixed production process of food, allergen
traces can not be generally excluded.

Allergene Spuren sind aufgrund der gemischten Produktion
Von Speisen grundsätzlich nicht auszuschließen.



Poultry
Geflügel



Beef
Rind



Lamb
Lamm



Molluscs
Weichtiere



Vegan
Vegan



Alcohol
Alkohol



Duck
Ente



Pork
Schwein



Fish
Fisch



Crustacean
Krustentiere



Veggie
Veggie



Gluten friendly*
Glutenfreundlich

*Produced with glutenfree products only.
Cross contaminations can not be excluded.
Ausschließlich mit glutenfreien Produkten hergestellt.
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.