

FOLGENDE PRODUKTE UND LEBENSMITTEL ENTHALTEN ZUSATZSTOFFE:

Zusatzstofflegende:

*)	Formvorderschinken	Schweinefleisch, Trinkwasser, Stärke, Nitrit Pökelsalz, Zuckerersatzstoff, Stabilisator E450a, b, c, Geschmacksverstärker E620, Antioxidationsmittel
1	mit Geschmacksverstärker	Tortellini, Salami
2	mit Antioxidationsmittel	Käse, Thunfisch Peperoni, Spinat, Vorderschinken, Salami
3	mit Konservierungsstoff	Artischocken, Speck, Käse, Geräucherter (roher) Schinken, Salami
4	geschwefelt	Räucherlachs, Weine, Kartoffelerzeugnissen, Säfte
5	mit Farbstoff	Käse (Beta-Karotin), Meeresfrüchte, Lachs, Campari, alkoholfreie Getränke
6	mit Säuerungsmittel	Artischocken, Champignons, Peperoni
7	koffeinhaltig	Kaffee, Cola, Tiramisu
8	geschwärzt	Oliven
9	mit Phosphat	Fleischerzeugnissen wie z.B.: Brühwürsten, Fleischkäse, Formfleischerzeugnissen und Schmelzkäse
10	gewachst	Citrusschalen
11	mit Süßungsmitteln	Dessertsoßen, Dosenobst, Senf
12	mit Zuckerart(en) u Süßungsmittel(n)	zu Süßungsmitteln – in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose
13	enthält eine Phenylalaninquelle	Lightprodukte (kalorienreduzierte Produkte)
14	kann bei überm. Verzehr abführend wirken	Lebensmittel mit einem Gehalt über 10 % von Zuckeralkoholen wie Sorbit, Mannit etc.
15	chininhaltig	Bitter Lemon, Bitter Tonic
16	enthält Taurin	
17	mit Stabilisatoren	
18	mit Milcheiweiß	

Allergenlegende:

A	glutenhaltiges Getreide	C	Ei	D	Fisch, Krebstiere (B), Weichtiere (R)
E	Erdnuss	F	Soja	G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte	L	Sellerie	M	Senf
N	Sesam	O	Sulfite	P	Lupinen

Trotz sorgfältiger und frischer Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Auf Angabefehler der Speisekarte sind wir nicht in Haftung zu ziehen, fragen Sie bei eventuellen Unsicherheiten einfach unser Personal, diese wird Ihnen nähere Details zu den Allergenen oder Zusatzstoffen geben.