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 Säurungsmittel Artischocken, Champignons, Peperoni
7. koffeinhaltig Kaffee, Cola, Tiramisu
8. geschwärzt Oliven
9. mit Phosphat Fleischerzeugnissen wie z.B.: Brühwürsten, Fleischkäse,

Formfleischerzeugnissen und Schmelzkäse

1. gewachst Citrusschalen
2. mit Süßungsmitteln Dessertsoßen, Dosenobst, Senf
3. mit Zuckerart(en) u Süßungsmittel(n) zu Süßungsmitteln – in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose
4. enthält eine Phenylalaninquelle Lightprodukte (kalorienreduzierte Produkte)
5. kann bei überm. Verzehr abführend wirken Lebensmittel mit einem Gehalt über 10 % von Zuckeralkoholen wie Sorbit, Mannit etc.
6. chininhaltig Bitter Lemon, Bitter Tonic
7. enthält Taurin
8. mit Stabilisatoren
9. 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.