

## Allergen Kennzeichnung

- A Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder deren Hybridstämme)
- B Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- C Soja & Sojaerzeugnisse
- D Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- E Eier & Eiererzeugnisse
- F Fisch & Fischerzeugnisse
- G Sesamsamen
- H Weichtiere & Weichtiererzeugnisse (u.a. Muscheln, Schnecken)
- I Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie)
- J Senf & Senferzeugnisse
- K Krebstiere & Krebstiererzeugnisse (u.a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)
- L Lupinen (Kichererbsen, Erbsen)
- M Milch & Milchprodukte (enthält Laktose)
- N Schwefeldioxid & Sulfite (mehr als 10mg/kg)

Wer eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit hat, betreffenden Lebensmittel und Zutaten strikt meiden. Die geführten Zutaten lösen In 90% aller Lebensmittelunverträglichkeit aus und sind deshalb Kennzeichnungspflichtig.

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxodationsmittel (Ascorbinsäure, etc.)
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 gewachst
- 12 mit Taurin
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp. Süßungsmittel)
- 14 mit Süßungsmittel
- 15 mit Zuckercouleur gefärbt
- 16 mit Aromastoffen
- 17 Stabilisator Pektin
- 18 Enthält Sulfite
- 19 Säuerungsmittel
- 20 Nitritpökelsalz

Die oben aufgeführten Zusatzstoffe sind kennzeichnungspflichtig.

Unsere frische und saisonale Küche strebt jedoch das ohne die oben genannten Zusatzstoffe auszukommen.