



Allergene und Lebensmittelzusatzstoffe

Gemäß EU-Lebensmittelverordnung vom 13.12.2014 informieren wir Sie über die **14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien auslösen können**, mit **Buchstaben** gekennzeichnet in der Speisekarte, sofern diese als Zutat im Endprodukt enthalten sind, sowie über **Lebensmittelzusatzstoffe**, welche mit **Zahlen** gekennzeichnet sind. **Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gek. Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozeß in der Küche verwendet werden.**

A

Glutenhaltige Getreideprodukte

wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen-und Gerstebasis.

B

Krebstiere

wie Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse.



C

Eier

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov)Album und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

D

Fische

Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserschichten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen, etc.

E

Nüsse

Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnußöl und-Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.

F

Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweisser, Suppen, Saucen, Dressings.



G

Milch und Laktose

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen, ausgenommen Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.

H

Nüsse

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse/Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia/Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung alkoholischer Destillate.

I

Sellerie

Sowohl Knolle als auch Staude, egal in welchem Aggregatzustand, als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

J

Senf

Senfkörner, -pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.



K

Sesam

Im Rohzustand, als Öl oder Paste in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

L

Schwefeloxid und Sulfite

Wie diese z.B. in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten, diversen Fleisch-Fisch-Gemüseprodukten zugesetzt werden oder entstehen, in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insges. vorhandenes Schwefeldioxid.

M

Lupinen

Lupinensamen-mehl, Milch, Tofu und Konzentrat wie in Back- und Brotwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen zu finden.

N

Weichtiere

Wie Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren davon enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiat. Spezialitäten, Salate, Pasten.



1

mit Farbstoffen

2

mit Konservierungsstoffen

3

mit Antioxidationsmittel

4

mit Geschmackverstärkern

5

mit Schwefeldioxyd

6

mit Schwärzungsmittel

7

mit Phosphat

8

mit Milcheiweiß

9

koffeinhaltig

10

chininhaltig

11

mit Süßungsmittel

12

enthält Phenylalaninquelle

13

gewachst

14

mit Nitritpökelsalz