

Deklarationspflichtige Allergene

<i>A1</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen)</i>	<i>A2</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)</i>
<i>A3</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide (Khorasan-Weizen)</i>	<i>A4</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide (Roggen)</i>
<i>A5</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide (Gerste)</i>	<i>A6</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide (Hafer)</i>
<i>B</i>	<i>Krebstier</i>	<i>C</i>	<i>Eier</i>
<i>D</i>	<i>Fisch</i>	<i>E</i>	<i>Erdnüsse</i>
<i>F</i>	<i>Sojabohnen</i>	<i>G</i>	<i>Milch/Laktose</i>
<i>H1</i>	<i>Schalenfrüchte (Mandeln)</i>	<i>H2</i>	<i>Schalenfrüchte (Haselnüsse)</i>
<i>H3</i>	<i>Schalenfrüchte (Walnüsse)</i>	<i>H4</i>	<i>Schalenfrüchte (Kaschunüsse)</i>
<i>H5</i>	<i>Schalenfrüchte (Pecannüsse)</i>	<i>H6</i>	<i>Schalenfrüchte (Paranüsse)</i>
<i>H7</i>	<i>Schalenfrüchte (Pistazien)</i>	<i>H8</i>	<i>Schalenfrüchte (Macadamia oder Queenslandnüsse)</i>
<i>L</i>	<i>Sellerie</i>	<i>M</i>	<i>Senf</i>
<i>N</i>	<i>Sesamsamen</i>	<i>O</i>	<i>Schwefeldioxid, Sulfate</i>
<i>P</i>	<i>Lupinen</i>	<i>R</i>	<i>Weichtiere</i>

Zusatzstoffe

<i>Z1</i>	<i>mit Konservierungsstoffen</i>	<i>Z2</i>	<i>mit Geschmacksverstärkern</i>
<i>Z3</i>	<i>mit Antioxidationsmittel</i>	<i>Z4</i>	<i>mit Farbstoffen</i>
<i>Z5</i>	<i>mit Phosphat</i>	<i>Z6</i>	<i>mit Süßungsmitteln</i>
<i>Z7</i>	<i>koffeinhaltig</i>	<i>Z8</i>	<i>chininhaltig</i>
<i>Z9</i>	<i>mit Schwärzungsmittel</i>	<i>Z10</i>	<i>enthält eine Phenylalaninquelle</i>

Bitte informieren Sie immer Ihr Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Wir werden dann versuchen, alternative Speisen anzubieten. Wir tun unser Möglichstes, in unserem Restaurant das Risiko von Kreuzkontaminationen zu reduzieren, allerdings können wir nicht zu 100% garantieren, dass alle unsere Speisen völlig frei von Allergenen sind und übernehmen deshalb dafür auch keine Haftung. Gäste mit schweren Allergien müssen Ihr Allergie-Risiko selbst einschätzen und entsprechende Speisen werden auf eigenes Risiko verzehrt.