

## Zusatzstoffe und Allergene

### Allergene:

1a-d.	<b>Glutenhaltige Getreide</b> , namentlich zu nennen: 1a. Weizen und Dinkel 1b. Roggen, 1c. Gerste, 1d. Hafer oder Hybridstämme davon
2.	<b>Krebstiere</b>
3.	<b>Eier</b>
4.	<b>Fische</b>
5.	<b>Erdnüsse</b>
6.	<b>Sojabohnen</b>
7a-b.	<b>Milch und Milchprodukte</b> 7a. enthält Milcheiweiß 7b. enthält Lactose
8a-e.	<b>Schalenfrüchte</b> , namentlich zu nennen: 8a. Mandeln, 8b. Haselnüsse, 8c. Walnüsse, 8d. Cashewnüsse, 8e. Pistazien
9.	<b>Sellerie</b>
10.	<b>Senf</b>
11.	<b>Sesamsamen</b>
12.	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> (ab 10 mg pro kg oder l)
13.	<b>Lupinen</b>
14.	<b>Weichtiere</b>

**Sämtliche Gerichte können Spuren von 1-14 enthalten**

### Zusatzstoffe:

a.	Mit Geschmacksverstärker
b.	Mit Farbstoff
c.	Mit Konservierungsstoff, konserviert
d.	Mit Nitritpökelsalz
e.	Mit Nitrat
f.	Mit Antioxidationsmittel
g.	geschwefelt
h.	geschwärzt
i.	gewachst
j.	Mit Phosphat
k.	Mit Süßungsmittel (n)
l.	Enthält eine Phenylalaninquelle

V	Vegetarisch
R	Rind
G	Geflügel
S	Schwein
F	Fisch