

# Kennzeichnung Allergene

a1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	h1	Schalenfrüchte (Walnuss)
a2	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	h2	Schalenfrüchte (Haselnuss)
a3	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	h3	Schalenfrüchte (Mandel)
a4	Glutenhaltiges Getreide (Hafer)	h4	Schalenfrüchte (Paranuss)
b	Krebstiere	h5	Schalenfrüchte (Pecanuss)
c	Ei	h6	Schalenfrüchte (Macadamianuss)
d	Fisch	h7	Schalenfrüchte (Cashewnüsse)
e	Erdnuss	h8	Schalenfrüchte (Pistazie)
f	Soja	i	Sellerie
g	Milch (einschließlich Laktose)	j	Senf
4	Nitrit Pökelsalz	k	Sesam
		l	Schwefeldioxid und Sulfite
		m	Lupine
		n	Weichtiere

Sehr geehrte Gäste, bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeit, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeit finden Sie am Ende in unserer Speisekarte.