


DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick

	<p>Eier C</p> <p>alle Arten von Nutzgefögelleiern z.B. Hühnereler sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eiererzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eiachnee, Flüssigel, Eipulver, Geirerei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (Ei)</p>		<p>Schalenfrüchte H</p> <p>Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandrüsse ... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse</p>
	<p>Erdnüsse E</p> <p>alle Erdnussorten ... und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter</p>		<p>Schwefeldioxid und Sulfite O</p> <p>E220 - 228 (In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst</p>
	<p>Fisch D</p> <p>alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce</p>		<p>Sellerie L</p> <p>alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz</p>
	<p>Glutenhaltiges Getreide A</p> <p>Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dinst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl</p>		<p>Senf M</p> <p>alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfbätter und -blüten</p>
	<p>Krebstiere B</p> <p>alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebepulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse</p>		<p>Sesamsamen N</p> <p>alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasteln (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz</p>
	<p>Lupinen P</p> <p>alle Lupinensorten ... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenzentral und Lupinenisolat</p>		<p>Soja F</p> <p>alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin</p>
	<p>Milch G</p> <p>alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milchweiß, Kaseinolat, Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee</p>		<p>Weichtiere (Mollusken) R</p> <p>alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce</p>

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in
unseren Speisen, die **Allergien** oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
ServicemitarbeiterInnen!*

Ihr Gastgeber

