

Aushang zu deklarationspflichtigen Allergenen

Die hier aufgeführten Allergene müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden.

Dennoch bitte ich alle Allergiker sich telefonisch mit uns einmal in Verbindung zu setzen um eine Unverträglichkeit beim Essen auszuschließen. 06387 / 7172

Oliver Allmang, Zum Alten Keiler
Diätkoch, Küchenmeister

Allergene

- *A: Glutenhaltige Lebensmittel / es wird in unserem Hause nur mit Weizenmehl Typ 550 gearbeitet, sollte ein anderes Mehl verwendet werden wird dies kennzeichnen.*
- *B: Krebstiere*
- *C: Eier*
- *D: Fische*
- *E: Erdnüsse*
- *F: Sojabohnen*
- *G: Milch, Lactose (alle Quark, Joghurtdesserts sind hausgemacht)*
- *H: Schalenfrüchte/ es wird in unserem Hause nur mit Haselnüssen gearbeitet, sollte ein andere Schalenfrucht verwendet werden wir dies kennzeichnen.*
- *I: Sellerie*
- *J: Senf*
- *K: Sesamsamen*
- *L: Schwefeldioxid und Sulphite*
- *M: Lupine*
- *N: Weichtiere*

Inhaltsstoffe

1. *mit Farbstoff*

2. *mit Konservierungsstoff*
3. *mit Süßungsmittel*
4. *enthält eine Phenylalaninquelle*
5. *mit Geschmacksverstärker*
6. *mit Antioxidationsmittel*
7. *geschwefelt*
8. *mit Phosphat*
9. *geschwärzt*
10. *gewachst*
11. *mit Stabilisatoren*