

In unserer Küche arbeiten wir mit folgenden und kennzeichnungspflichtigen Allergenen:

Zusatzstoffe:

- A Eier
- B Milch
- C Sellerie
- D Sesamsamen
- E Nüsse
- F glutenhaltiges Getreide
- G Lupine
- H Senf
- V Für unsere vegetarischen Gäste geeignet

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 mit Nitritpökelsalz

Trotz sorgfältiger Hygiene können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.