







Deklaration der Allergene, der Zusatzstoffe und der verwendeten Fleischsorte

Die Kennzeichen sind im Speiseplan aufgeführt

Kenn- zeiche n	<i>Allergene Stoffe</i>
1	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen [w], Roggen [r], Gerste [g], Hafer [h], Dinkel [d], Kamut [k] oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Schalenfrüchte (d.h. Mandeln [ma], Haselnuss [ha], Walnuss [wa], Kaschunuss [ka], Pecannuss [pe], Paranuss [pa], Pistazie [pi], Macadamianuss [mc], Queenslandnuss [qu]) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sp.	Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/ Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Kenn- zeiche n	<i>Zusatzstoffe</i>
15	Farbstoffe
16	Konservierungsstoff
17	Geschmacksverstärker
18	Antioxidationsmittel
19	geschwefelt
20	geschwärzt
21	Phosphat
22	Süßungsmittel

Kenn- zeiche n	<i>Fleischsorte</i>
	Geflügel
	Wild
	Rind
	Fisch
	Schwein
	Lamm