

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Des Weiteren wird das Thema Allergien immer wichtiger zu berücksichtigen. Auch hier haben wir die Allergene der Speisen für Sie gekennzeichnet. Sie erkennen dies an den kleinen Buchstaben neben den Speisen und Getränken. Diese Kennzeichnung der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Allergene:

Ei: **Ei**, Ern: **Erdnuss**, Ger: **Gerste**, Ro: **Roggen**, We: **Weizen**, Di: **Dinkel/Dinkelweizen**, Haf: **Hafer**,
Fis: **Fisch**, Kre: **Krebstiere**, Wei: **Weichtiere**, Mi: **Milch (einschließlich Laktose)**, MiM: **Milcheiweiß**, Lup: **Lupin**, Ma: **Mandeln**, Ha: **Haselnüsse**,
Wa: **Walnüsse**, Ka: **Kaschunüsse**, Pe: **Pecannüsse**, Pa: **Paranüsse**, Pi: **Pistazien**, Mac: **Macadamia- oder Queenslandnüsse**, SO²: **Schwefeldioxid und Sulphite**, Sel: **Sellerie**, Sen: **Senf**, Ses: **Sesam**, Soj: **Sojabohnen**

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 abführende Wirkung