

Kennzeichnungspflichtige Allergene

A	Gluten haltiger Getreide: A1. Weizen A2. Roggen A3. Hafer Gerste A4. Dinkel
B	Krebstiere, Garnelen und daraus hergestellten Erzeugnisse
C	Fische alle Arten
D	Eier
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch, Milchzucker, Milchprodukte
H	Schalenfrüchte, Nüsse und daraus hergestellten Erzeugnisse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
L	Schwefeldioxid
M	Lupinien
N	Weichtiere

Diese Liste ist nach besten Gewissen zusammengestellt,
aktuelle oder nicht berücksichtigte Zusatzstoffe können Sie beim Servicepersonal erfragen werden!

Bernadeta Lanfermann
Dipl. Kauffrau

Gerhard Lanfermann
diätetisch geschulter, Dipl. Küchenmeister

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	Konservierung
3	Antioxidanten
4	mit Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt
6	Geschwärzt
7	Phosphat
8	Nitrat, Nitripökelsalz
9	Süßungsmittel
10	Koffein
11	Chinin haltig

Diese Liste ist nach bestem Gewissen zusammengestellt,

aktuelle oder nicht berücksichtigte Zusatzstoffe können Sie beim Servicepersonal erfragen werden!

Bernadeta Lanfermann

Dipl. Kauffrau

Gerhard Lanfermann

diätetisch geschulter Dipl. Küchenmeister