

**Hinweis:** Gemäß gesetzlichen Vorgaben sind wir verpflichtet, bestimmte Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene in unseren Speisen, sofern vorhanden, zu kennzeichnen. Eine Nennung erfolgt also nur dann, wenn der Zusatzstoff oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat überhaupt in unseren Speisen enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden (Kreuzkontamination).

Deklarationspflichtige **Zusatzstoffe** sind wie folgt gekennzeichnet:

- 1 = Konservierungsstoff
- 2 = Farbstoff
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = Süßungsmittel (Natrium Saccharin)
- 5 = Süßungsmittel (Cyclamat)
- 6 = Süßungsmittel (Aspartan)
- 7 = Süßungsmittel (Acesulfan)
- 8 = Phosphat
- 9 = geschwefelt
- 10 = Chininhaltig
- 11 = Koffeinhaltig
- 12 = Geschmacksverstärker
- 13 = geschwärzt
- 14 = gewachst
- 15 = gentechnisch verändert
- 16 = Nitratsalz

Deklarationspflichtige **Allergene** sind wie folgt gekennzeichnet:

- a = Glutenthaltiges Getreide
  - a1 = Weizen
  - a2 = Roggen
  - a3 = Gerste
  - a4 = Hafer
  - a5 = Dinkel
  - a6 = Khorasan - Weizen
  - a7 = Reis
- b = Eier
- c = Erdnüsse
- d = Milch
- e = Sellerie
- f = Fische
- g = Sojabohnen
- h = Senf
- i = Lupinen
- j = Sesamsamen
- k = Schwefeloxid und Sulfite

l = Schalenfrüchte / Nüsse

- l1 = Mandeln
- l2 = Haselnüsse
- l3 = Walnüsse
- l4 = Kaschunüsse
- l5 = Pecannüsse
- l6 = Pistazien
- l7 = Macadamia- und Queenslandnüsse
- l8 = Paranüsse
- m = Krebstiere (Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Langusten und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- n = Weichtiere (Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse die Spuren enthalten)