



Kennzeichnungen und Allergene auf einen Blick



Die Allergenkennzeichnungen#

nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

- (A) enthält Gluten
 - A1 enthält Weizen
 - A2 enthält Roggen
 - A3 enthält Gerste
 - A4 enthält Hafer
 - A5 enthält Dinkel
 - A6 enthält Kamut
- B enthält Krebstiere
- C enthält (Hühner-) Ei
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnuss
- F enthält Sojabohnen
- G enthält Milch und Milchprodukte
- (H) enthält Schalenfrüchte
 - H1 enthält Mandeln
 - H2 enthält Haselnüsse
 - H3 enthält Walnüsse
 - H4 enthält Kaschunüsse
 - H5 enthält Pecannüsse
 - H6 enthält Paranüsse
 - H7 enthält Pistazien
 - H8 enthält Macadamianüsse
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesam
- O enthält Sulfit /Schwefeldioxid
- P enthält Lupine
- R enthält Weichtiere

Zusatzstoffe#

Die in unseren Menüs enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet.

- ① mit Farbstoff
- ③ mit Antioxidationsmittel
- ⑤ geschwefelt
- ⑦ mit Nitritpökelsalz
- ⑧ mit Phosphat
- ⑨ mit Süßungsmittel(n)
- ⑬ mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Piktogramme#

Beachten Sie unsere Piktogramme, die Ihnen die gezielte Menüauswahl nach bestimmten Zutaten und Merkmalen erleichtern:

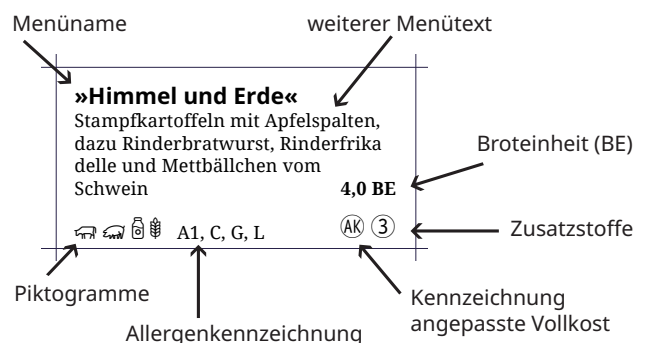
- enthält Rindfleisch
- enthält Schweinefleisch
- enthält Geflügel
- enthält Fisch
- Vegetarische Menüs
- enthält Alkohol
- würzige Knoblauchnote
- enthält Laktose
- enthält Gluten

Nährwerte

Die durchschnittlichen Nährwerte sind auf dem Etikett der Menüs pro 100 g angegeben. Sie umfassen Energie (kJ, kcal), Fett [g], davon gesättigte Fettsäuren (ges. FS) [g], Kohlenhydrate (KH) [g], davon Zucker [g], Eiweiß [g], Salz [g].

Die Broteinheiten (BE) in Spalte 4 und 5 sind pro Portion angegeben.

Beispiel aus der Speisekarte:



*Die Kennzeichnungen und Allergene beziehen sich auf die Spalten 1 bis 7, Desserts in Spalte 8 sowie weitere angebotene Produkte sind davon ausgenommen.