

PRODUKTERKENNUNG

Es ist uns ein Anliegen, Sie kulinarisch zu überraschen und zu verwöhnen.

Wir verwenden daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und/oder regionaler Herkunft. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von den Gästen gewünscht werden. Des Weiteren haben wir für Sie die 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, aufgelistet. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen dies an einer kleinen Zahl oder einem Buchstaben rechts unten neben dem Gericht. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe und die Buchstaben der Stoffe, Zutaten und deren Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, haben folgende Bedeutung:

Erläuterungen

1. Geschmacksverstärker
2. Farbstoff
3. Konservierungsstoff
4. Nitritpökelsalz
5. Nitrat
6. Antioxidationsmittel
7. geschwefelt Sulphite
8. geschwärzt
9. gewachst
10. Phosphat
11. Süßungsmittel
12. Phenylalaninquelle

- A. Eier
- B. Fisch
- C. Krestiere
- D. Milch
- E. Sellerie
- F. Sesamsamen
- G. Schwefeldioxid & Sulphite
- H. Erdnüsse
- I. Weizen
- J. Lupine
- K. Schalenfrüchte
- L. Senf
- M. Sojabohnen
- N. Weichtiere