Liste der 14 Allergene

	A	**Glutenhaltige Getreide,** namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
	B	**Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
	C	**Eier von Geflügel** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
	D	**Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser; a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin-oder Karotinoidzubereitung verwendet wird. b) Fischgelatine oder Hausenblase die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird.
	E	**Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
	F	**Sojabohnen** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
	G	**Milch von Säugetieren** und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
	H	**Schalenfrüchte** und daraus gewonnenen Erzeugnisse, namentlich- Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-oder Queenslandnüsse Ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
	L	**Sellerie** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
	M	**Senf** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
	N	**Sesamsamen** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
	O	**Schwefeldioxid und Sulfite**
	P	**Lupinen** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
	R	**Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische** und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Wichtig zu beachten! Gerichte können eines oder mehrere Allergene beinhalten!!
Bei Fragen steht Ihnen der Küchenchef gerne zur Verfügung. Robert Kristof 076 393 03 44