

# ALLERGEN-SYMBOLLE

**A**



Glutenhaltiges Getreide  
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,  
Kamut) und Erzeugnisse daraus

**B**



Krebstiere und Erzeugnisse daraus

**C**



Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus

**D**



Fische und Erzeugnisse daraus

**E**



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

**F**



Soja und Erzeugnisse daraus

**G**



Milch von Säugetieren und Erzeugnisse  
daraus



keine Angaben zu enthaltenen Allergenen

## WICHTIGE INFO ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169 /2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeit auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

# ALLERGEN-SYMBOLLE

H



Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse) und Erzeugnisse daraus

L



Sellerie und Erzeugnisse daraus

M



Senf und Erzeugnisse daraus

N



Sesam und Erzeugnisse daraus

O



Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr

P



Lupinen und Erzeugnisse daraus

R



Weichtiere und Erzeugnisse daraus



keine Allergene direkt enthalten

Seite 2

## MÜNDLICHE INFO ZU ALLERGENEN

Wir bemühen uns bei allen Gerichten so gut wie möglich Allergene zu vermeiden. Ausserdem geben wir Ihnen auch gerne Auskunft über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene.

Ihr Suppengalerie Team