



## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Buchstabencode	Kurzbezeichnung
<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b>
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b>
<b>C</b>	<b>Ei</b>
<b>D</b>	<b>Fisch</b>
<b>E</b>	<b>Erdnuss</b>
<b>F</b>	<b>Soja</b>
<b>G</b>	<b>Milch oder Laktose</b>
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b>
<b>L</b>	<b>Sellerie</b>
<b>M</b>	<b>Senf</b>
<b>N</b>	<b>Sesam</b>
<b>O</b>	<b>Sulfite</b>
<b>P</b>	<b>Lupinen</b>
<b>R</b>	<b>Weichtiere</b>

### Information über Süßungsmittel

(gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

**\*) Enthält eine Phenylalaninquelle.**

**\*\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.**

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