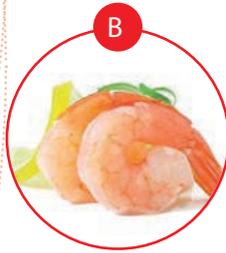


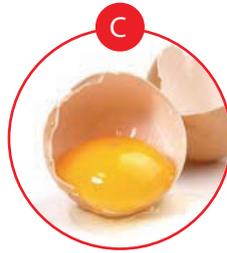
Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung:



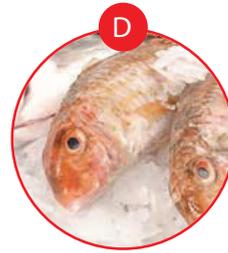
GLUTENHALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



KREBSTIERE-
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



EIER VON GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



FISCH UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE (AUSSER
FISCHGELATINE)



ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



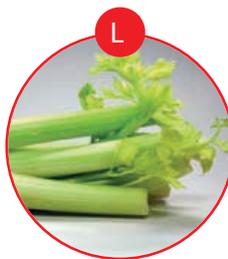
SOJABOHNEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



MILCH VON
SÄUGETIEREN UND
MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)



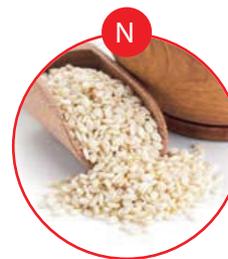
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



SELLERIE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



SENF UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



SESAMSAMEN
UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



LUPINEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN, MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE

Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung:

- A** für glutenhaltiges Getreide
- B** für Krebstiere- und –erzeugnisse
- C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** für Erdnüsse und –erzeugnisse
- F** für Soja (-bohnen) und –erzeugnisse
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** für Sellerie und –erzeugnisse
- M** für Senf- und Senferzeugnisse
- N** für Sesam-Samen und –erzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und –erzeugnisse
- P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

- „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. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.“
- „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“