

Allergenelegende zum Menüplan

A= Gluten (Dinkel,Kamut,Grünkern,Einkorn,Emmer,Triticale)

B= Krebstiere (Garnelen,Hummer,Krabben,Krill,Langusten,Shrimps,Scampi
Fluss-und Taschenkrebse,Seespinnen)

C= Eier (Eier von Hühnern,GansPute,Ente,Wachteln,Taube,Strauß)

D= Fische (alle Sorten von Fisch Forelle,Lachs,Makrele,Knurrhahn,Steinbeißer)

E= Erdnüsse

F= Sojabohnen

G= Milch (Milch von Kühen,Ziege,Schaf,Büffel und Pferd)

H= Schalenfrüchte (Mandeln,HaselWal. U. Kaschunüsse,Pecannüsse,Paranüsse,
Pistazien,Macadamia-oder Queenslandnüsse)

I= Sellerie (Knollen-,Bleich-und Staudensellerie)

J= Senf (alle Senfsorten:weiße,braune und schwarze Senfsaaten)

K= Sesamsamen (alle Sesamsorten gelb,schwarz)

L= Schwefeldioxid und Sulfit (E220,E221,E222,E223,E224,E225,E226,E227,E228)

M= Lupinen

N= Weichtiere

Bratensoße: mit Gluten/Sellerie/Soja

Helle Bratensoße: mit Gluten/Sellerie/Milch

Nudeln: mit Gluten/Milch/Eier

Salatsoße weiß: mit Milch,Senf,Sellerie

Salatsoße klar:Senf,Sellerie

Gebundene Suppen: Gluten/Milch/Sellerie