

Liebe Gäste

durch das neue Allergenkennzeichnungsgesetz das zum 1.1.2015 in Kraft getreten ist (mal wieder Brüsseler Bürokratenwahnsinn) sind wir nun gezwungen.

Allergene in unseren Speisen aufzuführen.

Da wir aber zwei bis drei mal wöchentlich unsere Speisekarte ändern, würden wir nur noch am Computer sitzen und Zutaten aufführen.

Aus diesem Grund folgendes:

Alle unsere Speisen können folgende Allergene enthalten, für eine genaue Info fragen Sie bitte den Chef oder die Chefin wir geben Ihnen genaue Auskunft.

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- Lupinen
- Weichtiere