

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 geschwärzt
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmitteln
- 9 mit Zuckerarten
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 Kakaohaltige Fettglasur
- 12 Formfleisch
- 13 Fleischanteil z. T. fein zerkleinert

Belegte Brötchen

Ei	C/D/U/1/9/
Nutella	Aa/B/1/J/C/9
Sucuck	Aa/B/C/1/2/4/9
Kochschinken (Schwein)	Aa/B/C/U/W/2/4/9
Lachsschinken (Schwein)	Aa/B/C/1/9
Mett (Schwein)	Aa/B/C/1/2/9
Leberwurst (Schwein)	Aa/B/C/D/9
Schwarzwälder Schinken (Schwein)	Aa/B/C/2/9
Putenbrust	Aa/G/1/2/4/6/9
Salami (Geflügel)	Aa/B/C/1/2/4/6/9
Geflügellyoner	Aa/B/C/D/1/2/9
Gouda	Aa/B/C/1/9
Brie	Aa/B/C/9
Butterkäse	Aa/B/C/9
Frischkäse	B/C/9
Feta	Aa/B/C/9
Blauschimmelkäse	Aa/B/C/9
Spiegelei/ Rührei	2/9
Lachs, geräuchert	Aa/B/C/9
Thunfisch	Aa/B/C/2/9

Gluten – Glutenhaltiges Getreide

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- Ae Dinkel
- Af Kamut
- Ag Hybridstämme

- B Laktose
- C Milcheiweiß -Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- D Hühnerrei
- E Soja
- F Erdnüsse
- G Fisch
- H Krebstiere
- Schalenfrüchte

- I Mandel
- J Haselnuss
- K Walnuss
- L Cashew
- M Pecannuss
- N Paranuss
- O Pistazie
- P Macadamianuss
- Q Queenslandnuss

- R Weichtiere
- S Lupine
- T Sesam
- U Senf
- V Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/1
- W Sellerie

Wir können nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von Allergenen enthalten sind.

Wir verwenden ausschließlich Rinder-Hackfleisch (Ausnahme: Mettbrötchen – Schwein)

Wir verwenden ausschließlich Jodsalz.