

Die 14 Hauptallergene auf einen Blick



**1 Eier/-erzeugnisse
alle Eiersorten*



**2 Erdnüsse/-Erzeugnisse
alle Erdnusssorten*



**3 Fisch/-Erzeugnisse
alle Fischarten (u.a. Anchovis, Kaviar)*



**4 Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse
u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer*



**5 Krebstiere/-Erzeugnisse
u.a. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampi, Hummer*



**6 Lupine/-Erzeugnisse
u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein*



**7 Milch/-Erzeugnisse
einschließlich Laktose, alle Milchprodukte*



**8 Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse
u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne*



**9 Schwefeldioxid/Sulfite
E220 – E228 u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein*



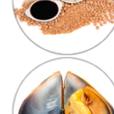
**10 Sellerie/-Erzeugnisse
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie*



**11 Senf/-Erzeugnisse
u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner*



**12 Sesam/-Erzeugnisse
u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen*



**13 Soja/-Erzeugnisse
alle Sorten Sojabohnen*



**14 Weichtiere/-Erzeugnisse
u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares*

Liebe Gäste,

wir bereiten unsere Salate mit einem hausgemachten Eiersendressing (Olivenöl, Zitrone, Essig, Eier und Senf) zu und garnieren sehr oft mit verschiedenen Nüssen und Kernen.

Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, machen Sie uns bitte darauf aufmerksam.