

Kennzeichnung Allergene im Menüplan

- 1 **Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, und deren Hybridstämme)
- 2 **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 3 **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 4 **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 5 **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 6 **Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 7 **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 8 **Hartschalenobst und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Macadamianüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Cashewnüsse)
- 9 **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 10 **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 11 **Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 12 **Schwefeldioxid und Sulfite**
- 13 **Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 14 **Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Salatsaucen

French-Dressing	3/10	Huus-Dressing	3/10
Italian-Dressing	10	Honig-Senf-Dressing	3/10
Balsamico-Dressing	10/12	Kürbis-Dressing	3/10
1000-Island-Dressing	3/10	Essig & Öl:	siehe Etikette

Die Deklaration bezieht sich jeweils auf das einzelne Gericht. Kontaminationen infolge Tropfen, Spritzern, vom Schöpfbesteck heruntergefallene Speiseteile etc. können im Personalrestaurant nicht vollständig ausgeschlossen werden. Im Zweifelsfall und bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden der Gastronomie.

Symbole für die Menüführung



Vegan



leicht und lecker
normale Portionengrößen
enthalten ca. 500 Kalorien



von regionalen Produzenten