



Informationen zur Allergenkennzeichnung

Seit 13. Dezember 2014 sind wir lt. Allergen-Informationsverordnung
des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen
(BGMI II. Nr. 175/2914)
verpflichtet, unsere Gäste über die in den Speisen enthaltenen Allergene in Kenntnis zu setzen.

Aktuelle Änderungen im Speiseplan sind in der Tageskarte nachzulesen.
Gerne informiert Sie auch unser Service-Team.

Verwendete Abkürzungen für die 14 Hauptallergene

EI	Eier	SC	Schalenfrüchte/Nüsse
ER	Erdnüsse	SE	Sesamsamen
FI	Fisch	SF	Senf
GL	Gluten	SJ	Soja
KR	Krebstiere	SL	Sellerie
LU	Lupinen	SO	Sulfit
MI	Milch	WE	Weichtiere