

Zusatzstoffe/Allergene

Tomatensuppe A10, A4 (W), A13	Toast A4 (W)
Crème fraîche A7	Aprikosendipp A10, Zitrone
vegane Crème fraîche A12, A10	Aioli A4 (G,W), A9, A10, A12, 1, 3
Neanderthaler Rostbratwurst 7	Gouda A7
Currysauce A4 (G), A9	Bergkäse A7
Schinken 3, 2, A10	Brie A7
Raclettekäse A7 (Lactosefrei!)	Schafskäse A7
	gewürzte Hähnchenbrust A4 (G)
	Oliven - grün 3, schwarz 6
Nachtisch-Creme A7, Zitrone	Eierlikör A1, A7
	Keksbrösel A4 (W)

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmackverstärker /
5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 Phosphat / 8 Coffein / 9 Chinin / 10 Saccharin /
11 Cyclamat / 12 Aspartam (Phenylalaninquelle) / 13 Acesulfam / 14 gewachst /
15 gentechnisch verändert

A1 Ei / A2 Erdnuss / A3 Fisch / A4 glutenhaltiges Getreide (W=Weizen/ G=Gerste/ R=Roggen) /
A5 Krebstiere / A6 Lupine / A7 Milch / A8 = Schalenfrüchte / A9 Sellerie / A10 Senf /
A11 Sesamsamen / A12 Sojabohnen / A13 Schwefeldioxid/Sulfide (=5) /
A14 Weichtiere

Da alle Zutaten in einer Küche zubereitet werden, können wir
Kreuzkontaminationen nicht komplett ausschließen.