

Werte Kunden,
die Europäische Union verpflichtet das Gastgewerbe und
die Lebensmittelhersteller zur Information der Verbraucher über die
14 Hauptallergene
In Ihren Speisen!

Ich bin daher, auch auf IHRE Informationen angewiesen, sollte
sich unter Ihren Gästen jemand mit einer Lebensmittelallergie befinden!
Bitte auch auf Vegetarier und Vegana
nicht vergessen, es wird gerne Extra-Essen zubereitet!

Leider kann ich nicht wie ein Wirt in seinem Gasthaus spontan reagieren,
da Sie die Speisen fertig geliefert bekommen.

Gerne wird darauf Rücksicht genommen, wenn jemand .
z.B. eine „Mehlallergie“ hat, werden Saucen verträglich gebunden.

Da sich in meinen Büffets einige Speisen wiederholen,
ist folgt eine Liste wo die Allergene Inhaltstoffe ausgewiesen sind.

SPEISEN, alphabetisch	EIER	MILCH	GLUTEN	SENF	SELLERIE	FISCH	SOJA	Krebstiere	Weichtiere	SESAM	NÜSSE	LUPINEN	SULPHIT
Putenschnitzerl/sesam	x		x							x			
Rahmdressing	x	x											
Röster													x
Saltim bocca			x										
Sauerkraut													x
Schupfnudeln	x	x	x										
Schweinschnitzerl	x		x										
Semmelknödel	x	x	x										
somlauer Nockerl	x	x	x								x		
Speckröllchen		x											
spezial Brötchen	x	x	x			x				x			
Spinatknödel	x	x	x										
Surschnitzel	x	x	x								x		
Thunfischröllchen						x							
Tira mi su	x	x	x										
Tirolerknödel	x	x	x										
Tomate/Mozarella bzw.caprese		x											
Topfenknödel	x	x	x										
Topfenpalatschinken	x	x	x										
Topfenstrudel	x	x	x										
Topfentörtchen	x	x	x								x		
Tzaziki		x											
Zander mit Chili			x			x							
Zandermit Kräuterx	x		x			x							
Zucchinalalat		x											
Brot/Gebäck			x								x		
Kartoffel klein													x
Pizzakäse		x	x										
Gulasch			x										
Essiggemüse, Div.				x									x
Getrocknete Tomaten													x
SPEISEN	EIER	MILCH	GLUTEN	SENF	SELLERIE	FISCH	SOJA	KREBSTIERE	Weichtiere	SESAM	NÜSSE	LUPINEN	SULPHIT

Zum Ausbacken unserer Speisen verwenden wir Rapsöl

Bei Gebackenen sind immer Eier und Gluten im Spiel, ebenso bei jeglicher Art von Gebäck Gluten!

DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick

	<p>C</p> <p>Tier</p> <p>alle Arten von Nutzgattungsleibern z.B. Hühnerlei sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß</p> <p>... und Eierzeugnisse</p> <p>wie Eigelb, Eiklar, Eschnee, Flüssigel, Eipulver, Gaffelfei, Voll- und Vollpulver, Eiweiß, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lycopodium (E)</p>
	<p>E</p> <p>Erbsen</p> <p>alle Erbsensorten</p> <p>... und Erbsenzeugnisse</p> <p>wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussbrotchen und Erdnussbutter</p>
	<p>D</p> <p>Fisch</p> <p>alle Fischarten</p> <p>... und Fischzeugnisse</p> <p>wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsaure</p>
	<p>A</p> <p>Glutenhaltiges Getreide</p> <p>Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme</p> <p>... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dinkel, Geträ, Couscous, Pizzateig, Couscous, Roggen, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl</p>
	<p>B</p> <p>Krebstiere</p> <p>alle Arten von Krebstieren</p> <p>z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschkrebse, Garnelen, Stimpfs, Scampi</p> <p>... und Krebstierzeugnisse</p> <p>wie Krebspulver, Krebstmehl, Krebsbutter, Krebszuppenkonserven, Krebskonserven und pasteurisierte Krebszeugnisse</p>
	<p>P</p> <p>Lupinen</p> <p>alle Lupinensorten</p> <p>... und Lupinenzeugnisse</p> <p>wie Lupinennmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensol</p>
	<p>G</p> <p>Milch</p> <p>alle Arten von Nutztiermilch</p> <p>z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd</p> <p>... und Milchzeugnisse</p> <p>wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milchpulver, Kasein(ol), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee</p>
	<p>H</p> <p>Schalenfrüchte</p> <p>Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Quebrantelnüsse</p> <p>...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten</p> <p>wie entsprechende Nüsse, Nussemas, Nussmilch, Nusspasten und geröstete Nüsse</p>
	<p>O</p> <p>Schwefeldioxid und Sulfite</p> <p>E200 - 228. In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l berechnet als SO₂</p> <p>... die damit geschwefelten Erzeugnisse</p> <p>wie Wein, Essig, Karottierzeugnisse, Tomatendübe, Pilze, getrocknete Gemüse und Trockendurst</p>
	<p>L</p> <p>Sellerie</p> <p>alle Selleriesorten</p> <p>... und Selleriezeugnisse</p> <p>wie Selleriesol, Sellerienöl, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüseöle mit Sellerie und Selleriesatz</p>
	<p>M</p> <p>Senf</p> <p>alle Senfsorten</p> <p>... und Senfzeugnisse</p> <p>wie Senfsol, Senfpulver, scharfer Senf, albayesischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten</p>
	<p>N</p> <p>Sesamsamen</p> <p>alle Sesamsorten</p> <p>... und Sesamzeugnisse</p> <p>wie Sesamöl, Sesamkörner und weißer Sesam, Sesamöl, Sesampaste (Tahini), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsatz</p>
	<p>F</p> <p>Soja</p> <p>alle Sorten von Sojabohnen</p> <p>... und Sojazeugnisse</p> <p>wie Sojamehl, Sojapaste, Sojagöl, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaföl, Sojapulver, Sojaprotein, Sojasaure, Sojapaste, Sojapflanzöl, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin</p>
	<p>R</p> <p>Weichtiere (Mollusken)</p> <p>alle Arten von Weichtieren</p> <p>z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Meis-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meereschnecken</p> <p>... und Weichtierzeugnisse</p> <p>wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austersauce</p>

WIBERG®
MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.