

Hinweis zur Lebensmittelkennzeichnung

Reference to allergen labelling

Sehr geehrte Gäste,

seit dem 13.12.2014 unterliegen gastronomische Betriebe in Deutschland der Regelung zur Allergenkennzeichnung loser Ware. Dies verpflichtet uns zur Angabe allergener Zutaten und Stoffe in unseren Gerichten.

Wir kochen für Sie weiterhin mit frischen Zutaten aus der Umgebung und stehen Ihnen bei Ihren Wünschen und Fragen gern zur Seite.

Guten Appetit

Dear Guest,

From December 13th, 2014 the German Food Labelling Ordinance applies in our hotel. It requires that we indicate all possible allergens in our meals.

Nevertheless we remain cooking with fresh and regional products and assist you with your wishes and questions at any time.

Enjoy your meal

Legende für Zusatzstoffe und Allergene in Speisen

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 - Farbstoff/ dyestuff colour | 12 - Krebstiere - crustaceans |
| 2 - Säuerungsmittel/ acidity regulator | 13 - Ei/ egg |
| 3 - Konservierungsmittel/ preservatives | 14 - Fisch/ fish |
| 4 - Verdickungsmittel/ thickening agents | 15 - Erdnüsse/ peanuts |
| 5 - Antioxidationsmittel/ antioxidants | 16 - Soja/ soy |
| 6 - aus Fleischteilen zusammengesetzt/
consists of meat cuts | 17 - Milch/ Milk |
| 7 - Nitritpökelsalz/ nitrite curing salt | 18 - Schalenfrüchte (Nüsse)/ nuts |
| 8 - Sauce Hollandaise mit pflanzlichem Fett/
sauce hollandaise with vegetable fat | 19 - Sellerie/ celery |
| 9 - Süßungsmittel - sweetener(s) | 20 - Senf/ mustard |
| 10 - Phosphat - phosphate | 21 - Sesamsamen/ sesame seeds |
| 11 - Gluten - gluten | 22 - Schwefel/ sulphur |
| | 23 - Lupinen/ lupins |
| | 24 - Weichtiere/ molluscs |