



Allergene/Zusatzstoffe

Hamburger: A, C, I, J

Cheeseburger: A, C, G, I, J

Cheeseburger-BIG: A, C, G, I, J

Bacon Burger: A, C, I, J

Clubburger: A, C, I, J

Burger Roma: A, G, I, H

Chiliburger: A, C, I, J

American-Style-Burger: A, F, G, I, J

Veggie Burger: A, C, G, I, J

Gorgonzola Burger: A, C, G, I, J,

Serrano-Camembert Burger: A, G, I, J, L

Burger Francais: A, I, J, L

AlpenBurger: A, C, G, I, J

TexMex Burger: A, G

TexMex Burger-vegan: A, F, M

Hawaii Burger: A, F, G, I, J








Currywurst: G, I, J

Wenn Sie bezüglich der Allergene und Zutaten fragen haben bzw. unsicher sind, sprechen Sie uns bitte direkt an.








Liste der Allergene



Wenn Sie unsicher bezgl. Unverträglichkeiten sind, sprechen Sie uns bitte an.

Nr.	Bezeichnung	Abbildung	Details	Beispiele
A	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus		Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon	Mehl, Stärke, Backwaren, Nudeln, Panade, Wurstwaren, Müsliriegel etc.
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		Krebse, Shrimps, Langusten, Garnelen, Scampi, Gambas, Hummer	Krabbencocktail, Krebsuppe, Surimi, Paella, Bouillabaisse
C	Eier und Eierzeugnisse		Eier von Hühnern, Enten, Wachteln, Tauben etc.	Nudeln, Torten, Mayonnaise, Semmelknödel, Frikadellen, Mousse, Panade
D	Fisch und Fischerzeugnisse		Alle Fischarten	Fischsuppen, Surimi, Heringssalat, Labskaus, Vitello tonnato
E	Erdnüsse und Erzeugnisse daraus		Alle Erdnussorten	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Pralinen, Schokolade, Kuchen, Gebäck, Erdnussöl
F	Soja und Sojaerzeugnisse		Alle Sorten Sojabohnen außer hoch raffinierte Sojaöle und -fette	Vegetarische Brotaufstriche, Sojamilch, Tofu, Sojasoße, Kekse, Schokolade
G	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		Kuhmilch und Erzeugnisse aus Kuhmilch	Milch, Joghurt, Käse, Schokolade, Kakao, Wurstwaren, Pudding, Desserts, Kroketten

Liste der Allergene

Nr.	Bezeichnung	Abbildung	Details	Beispiele
H	Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus		Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse	Brot, Gebäck, Kuchen, Torten, Wurstwaren, Joghurt, Käse, Schokolade, Müsli, Brotaufstrich
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Knollensellerie, Bleichsellerie, Staudensellerie	Suppen, Soßen, Gewürzmischungen, Wurstwaren, Fertiggerichte, Suppengewürz, Eintöpfe
J	Senf und Senferzeugnisse		Senfkörner, Senf, Senfpulver	Wurstwaren, Feinkostsalate, Suppen, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen
K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl	Backwaren, Müsli, Falafel, Salate, orientalische Gerichte
L	Schwefeldioxid und Sulfite		Schwefeldioxid, Na-Sulfit, Na-hydrogensulfit, Na-Disulfit, K-Disulfit, Ca-Sulfit, Ca-Hydrogensulfit, K-Hydrogensulfit (E 220 – E 228)	Wein, Trockenobst, Kartoffelprodukte (geschälte Kartoffeln, Chips), Fruchtsäfte, Feinkostsalate
M	Lupinen und Erzeugnisse daraus		Lupineneiweiß, Lupinenmehl	Ersatz für tierisches Eiweiß; vegane Produkte, glutenfreies Brot, veganes Eis, Kaffeeersatz
N	Weichtiere und Erzeugnisse daraus		Schnecken, Austern, Tintenfisch, Oktopus, Calamari, Muscheln	Würzpasten, Paella, Bouillabaisse, Marinaden, Feinkostsalate