**Inhaltstoffe, Allergene und Konservierungsstoffe**

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen Dinkel, Gerste, Hafer, Karmut oder Hybridstämme davon)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg pro/kg oder l0mg/l)
13. Lupinen

O) Weichtiere

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. gentechnisch verändert

Sämtliche Speisen u. Getränke können Spuren von allen Allergenen und Inhaltsstoffen beinhalten. Nachdem wir handwerklich kochen und in keinem Labor sind, können nahezu alle Zutaten mit den Stoffen kontaminiert sein. Im Zweifelsfall bitte immer nachfragen!