



Haben Sie die kleinen Ziffern und Buchstaben bei den Speisen und Getränken entdeckt?

Mit diesen Ziffern folgen wir der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) der EU, mit der die Kennzeichnung, Deklaration, Aufmachung und Bezeichnung auf europäischer Ebene geregelt wird.

Wir stehen mit unserem Restaurant für eine ehrliche, nachhaltige und transparente Küche. Doch lässt es sich nicht immer verhindern, dass bestimmte Zusatzstoffe in geringen Mengen von uns oder den Lieferanten verwendet

Übersicht der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1 mit Farbstoff | a Gluten |
| 2 mit Konservierungsstoffen | b Krebstiere |
| 3 mit Geschmacksverstärker | c Eier |
| 4 mit Süßungsmittel | d Spuren von Fisch |
| 5 mit Antioxidationsmittel | e Erdnüsse |
| | f Sojabohnen |
| | g Milch |
| | h Schalenfrüchte |
| | j Sellerie |
| | j Senf |
| | k Sesamsamen |
| | l Schwefeldioxid |
| | m Lupinen |
| | n Weichtiere |