

Bechsteins

Ristorante di Piano



Kennzeichnung nach der Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung

- 1) mit Farbstoff
- koffeinhaltig
- 3) chinin haltig
- 4) mit Konservierungsstoffen
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 7) mit Ingwerauszug
- 8) geschwärzt mit Eisenglukonat
- 9) mit Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat
- 10) mit kakaohaltiger Fettglasur
- *) Deutscher Hinterschinken,
Zutaten: Schweinefleisch, Stabilisator Di- und Triphosphate, Zucker, Dextrose, Speisesalz, Verdickungsmittel Carrageen, Aroma, Antioxisationsmittel Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Glukosesirup, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff Natriumnitrit
- ***) Weichkäse aus Kuhmilch

Hinweis auf Allergene

- 11) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern;
Vorkommen z.B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- 12) Krebstiere (z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen;
Vorkommen in Suppen, Soßen, Würzpaste)
- 13) Eier (z.B. Als Flüssigei, Lecitin, (Ov)-Albumin;
Vorkommen in Mayonaise, Panade, Dressing)
- 14) Fisch (alle Fischarten;
Vorkommen in Fischextrakten, Würzpasten und Soßen etc.)
- 15) Erdnüsse (z.B. Erdnussöl, -butter;
Vorkommen in Gebäck, Schokoladen etc.)
- 16) Soja (z.B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl;
Vorkommen in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißler)
- 17) Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkeprotein;
Vorkommen z.B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- 18) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walsnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss;
Vorkommen z.B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- 19) Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie;
Vorkommen z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- 20) Senf
(z.B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- 21) Sesamsamen (z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio;
Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden etc.)
- 22) Lupine (z.B. in Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- 23) Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern;
Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)
- 24) Schwefeldioxid und Sulfit (E 220-E, z.B. in Trockenfrüchten, Wein und Essig)