

Wichtige Info zu Allergenen:

-) Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

-) Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. (EU LMIV 1169/2011) Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte geben Sie uns hierbei Bescheid wenn dies für Sie von Nöten ist! Gerne richten wir uns danach!

-) Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
Hier gilt der Haftungsausschluss.

-) Die Auszeichnung der allergenen Stoffe muss hier nur bei offenen, unverpackten Speisen und Getränken erfolgen.
Bei verschlossenen Speisen und Getränken gilt der Verantwortungsbereich des Herstellers. Allergenausweisung laut Etikett. (zB. verpacktes Ketchup, Flaschenbier, etc.)

Ihr BUNT Team