

Allergeninformation Speiseeis

Eissorte	Gluten *1	Krebstiere *2	Eier *3	Fisch *4	Erdnuss *5	Soja *6	Milch *7	Schalenfrüchte *8	Sellerie *9	Senf *10	Sesam *11	Schwefeldioxid *12	Lupine *13	Weichtiere *14
Amarena Kirsch						X	X							
Ananas						X								
Aperol						X								
Apfel-Zimt						X								
Banane						X	X							
Cappuccino						X	X							
Cookies	X					X	X	X						
Erdbeer						X								
Gelatinho						X								
Grapefruit						X								
Haselnuss						X	X	X						
Himbeer						X								
Honigmilch						X	X							
Isabellatraube						X								
Joghurt						X	X							
Joghurt-Granatapfel						X	X							
Joghurt-Heidelbeer						X	X							
Karamel						X	X							
Kastanie						X	X					X		
Kokosnuss						X	X							
Limette						X								
Malaga						X	X					X		

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 2*=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; 3*=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse ;4*=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; 5*=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; 6*=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 7*=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); 8*=Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse; 9*=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; 10*=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; 11*=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 12*=Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂; 13*=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 14*=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung unseres Speiseeises, können Spuren von Allergenen in allen Sorten nicht ausgeschlossen werden! Unsere MitarbeiterInnen sind einwandfrei geschult und auf Ihre Gesundheit bedacht. Dennoch können gerade auch beim Portionieren von Speiseeis Übertragungen innerhalb der Eissorten stattfinden und wir eine 100%ige Reinheit der angegebenen Eissorten nicht gewährleisten!

Allergeninformation Speiseeis

Eissorte	Gluten *1	Krebstiere *2	Eier *3	Fisch *4	Erdnuss *5	Soja *6	Milch *7	Schalenfrüchte *8	Sellerie *9	Senf *10	Sesam *11	Schwefeldioxid *12	Lupine *13	Weichtiere *14
Mandel-Marzipan						X	X	X						
Melone						X								
Muskateller-Sorbet						X						X		
Müsli	X					X	X	X				X		
Nussetti						X	X	X						
Nussmix					X	X	X	X						
Orange/Blutorange						X								
Pfirsich						X								
Pistazie						X	X	X						
Raffaello						X	X	X						
Schokolade						X	X							
Schokolade-Kirsch						X	X							
Schokolade-Orange						X	X							
Schw. Johannisbeere						X								
Soja Maracuja						X								
Soja Pistazie						X		X						
Stracciatella					X	X	X							
Tiramisu						X	X							
Vanille						X	X							
Walnuss					X	X	X	X						
Whiskey-Creme						X	X					X		
Zitrone						X								

1*=glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 2*=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; 3*=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse ;4*=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; 5*=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; 6*=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 7*=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); 8*=Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse; 9*=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; 10*=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; 11*=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 12*=Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂; 13*=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 14*=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung unseres Speiseeises, können Spuren von Allergenen in allen Sorten nicht ausgeschlossen werden! Unsere MitarbeiterInnen sind einwandfrei geschult und auf Ihre Gesundheit bedacht. Dennoch können gerade auch beim Portionieren von Speiseeis Übertragungen innerhalb der Eissorten stattfinden und wir eine 100%ige Reinheit der angegebenen Eissorten nicht gewährleisten!