





THAI RESTAURANT

ZUSATZSTOFF / ALLERGEN

Nr.	Zusatzstoff / Allergen
01	mit Farbstoff
02	mit Konservierungsstoff
03	mit Antioxidationsmittel
04	mit Geschmacksverstärker
05	mit Schwefeldioxid
06	mit Phosphat
07	mit Milcheiweiß
08	koffeinhaltig
09	chininhaltig
10	mit Süßungsmittel
11	enthält eine Phenylalaninquelle
12	gewachst
13	mit Taurin
14	Schwärzungsmittel
15	Krebstiere
16	Eier
17	Fische
18	Erdnüsse
19	Sojabohnen
20	Milch
21	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse, Makadamianüsse, Pistazien, Cashewkerne)
22	Sellerie
23	Senf
24	Sesam
25	Schwefeldioxid und Sulfite
26	Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Austern etc.)
27	Lupine
28	Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Wunsch von unserem geschulten Servicepersonal. Eine schriftliche Dokumentation liegt zur Einsicht bereit.

*Alle Gerichte werden ohne Geschmacksverstärker frisch zubereitet kein Glutamat, nur echter Geschmack.

Legende der Allergene / Zusatzstoffe (Auszug, vollständige Liste liegt vor): 01 Farbstoff, 05 Schwefeldioxid/Sulfite, 08 koffeinhaltig, 10 Süßungsmittel, 11 Phenylalaninquelle, 13 Taurin, 16 Ei, 20 Milch, 21 Schalenfrüchte, 28 Gluten