

Allergenordner

*Gastronomie*

HEIDWEIHER


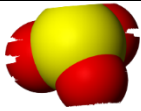












---

GENUSS & LEBENSFREUDE

Stand: 04.04.2026

# 1 Allgemeines

Herzlich willkommen in der Gastronomie am Heidweiher, wo leckeres Essen und Ihre Zufriedenheit an oberster Stelle stehen. Damit Letztere gewährleistet ist, haben wir auf den folgenden Seiten unsere Speisen und Getränke aus allen Karten aufgelistet und mit den entsprechenden Allergenen und Zusatzstoffen gekennzeichnet.

	<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse: <small>Ger = Gerste; Haf = Hafer; Din = Dinkel; Ro = Roggen, Wei = Weizen</small>		<b>H</b>	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> <small>(mehr als 10mg/kg oder 10ml/l)</small>
	<b>B</b>	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>I</b>	<b>Soja</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>C</b>	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>J</b>	<b>Schalentiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>D</b>	<b>Milch</b> und Milchprodukte inklusive Laktose		<b>K</b>	<b>Fisch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>E</b>	<b>Schalenfrüchte</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse <small>Cas = Cashew; Has = Haselnuss; Mac = Macadamia; Man = Mandel Par = Paranuss; Pec = Pecanuss; Pis = Pistazie; Wal = Walnuss</small>		<b>L</b>	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>F</b>	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>M</b>	<b>Sesam</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>G</b>	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>N</b>	<b>Lupine</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wichtige Information zu den Allergenen: Eine Allergen-Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch weitere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Zudem sind technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte nicht auszuschließen.

Wichtige Information zu den Zusatzstoffen: Die Zusatzstoff-Nennung erfolgt nach der Zusatzstoffzulassungs-Verordnung.

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Farbstoff

3 = mit Schwefeldioxid

4 = mit Schwärzungsmittel

5 = mit Antioxidationsmittel

6 = mit Süßungsmitteln

7 = Enthält eine Phenylalaninquelle

8 = mit Geschmacksverstärker

9 = mit Phosphat bei Fleischerzeugnissen E338-E341, E450-E452

10 = koffeinhaltig

11 = mit Chinin

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Personal.

## 2 Speisen

	Zusatz- stoffe	A Gluten- haltiges Getreide	B Eier	C Erdnüsse	D Milch inkl. Laktose	E Schalen- früchte	F Sellerie	G Senf	H Schwefel und Sulfite	I Soja- bohnen	J Schalen- tiere	K Fisch	L Weich- tiere	M Sesam- samen	N Lupinen
Spargelcremesuppe		X (Wei)			X										
Gebackene Spargelröllchen	1, 2, 5, 9	X (Wei)	X		X		X	X		X					
Portion Spargel															
Sauce Hollandaise		X (Wei)	X		X		X	X		X					
Gekochter Schinken	1, 2, 5, 9														
Schnitzel Wiener Art		X (Wei)	X												
Schweinefiletmedaillons															
Lachsschnitte												X			
Rumpsteak															
Kräuterbutter															