

# MENÜWAHL MIT SYSTEM

Finden Sie mit unserem Leitsystem das passende Menü. Dank ausgewiesener Allergene und Nährwerte haben Sie die volle Transparenz. Für noch mehr Freude am Genuss!



## Genuss in Balance

Besonders ausgewogene Speisen, die eine optimale Balance verschiedener Inhaltsstoffe wie z. B. Fette, Proteine und Kohlenhydrate sowie Obst- und Gemüsemenge bieten.



## Umweltfreundlicher Genuss

Diese Speisen sind besonders umweltfreundlich. Die Emissionen und der Ressourcenverbrauch sind gering.



## Vegetarisch

Speisen, die ohne Fleisch oder Fisch zubereitet werden. Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Eier, Milchprodukte oder Honig können verwendet werden.



## Vegan

Speisen, die ohne Produkte tierischen Ursprungs zubereitet werden.



## Glutenfrei

Speisen, die aus nicht-glutenhaltigen Zutaten zubereitet werden. Spuren von glutenhaltigem Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnissen können enthalten sein.



## Laktosefrei

Speisen, die aus nicht-laktosehaltigen Zutaten zubereitet werden. Spuren von Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen können enthalten sein.

# DEKLARATION VON ALLERGENEN

Auf den Hauptmenülinien werden folgende 14 Allergene ausgewiesen. Die Allergene werden entweder ausgeschrieben oder mit dem Buchstabencode benannt. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.



**A** Glutenhaltiges Getreide



**B** Krebstiere



**C** Eier



**D** Fisch



**E** Erdnüsse



**F** Soja



**G** Milch



**H** Hartschalenobst (Nüsse)



**L** Sellerie



**M** Senf



**N** Sesam



**O** Schwefeldioxid und Sulfite



**P** Lupine



**R** Weichtiere