

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten
Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Vorspeisen						
		Obazda	Bayrischer Wurstsalat	Schweizer Wurstsalat	Büffelmozzarella	Bauernspeck mit Kren	Radi	Anti Pasti
		2,16,17	2,17,18,19,20	2,17,18,19,21				
Zusatzstoffe								
Allergene								
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse							
1.a	Weizen							
1.b	Dinkel							
1.c	Roggen							
1.d	Gerste							
1.e	Hafer							
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		x	x			
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse							
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse							
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse							
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse							
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse							
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse							
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse							
9.a	Cashewnuss							
9.b	Haselnuss							
9.c	Kokosnuss							
9.d	Macadamianuss							
9.e	Paranuss							
9.f	Pekannuss							
9.g	Walnuss							
9.h	Mandeln							
9.i	Pistazien							
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	x				
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse							
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse							
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l							
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse							

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt,
6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle, 10=gewachst,
11=mit Natriumpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kaliumsorbat, 17= Gewürzextrakt, 18=Saccharin,
19=Benzolsäure, 20=Stabilisator, 21=Antioxidationsmittel, 22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel,
24=Säureregulator, 25=Hefeextrakt, 26=Mopponatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan,
29=Verdickungsmittel, 30=Backtriebmittel, 31=Emulgator

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs
können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder
von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024

Name: Gallenberger

Unterschrift: _____

X = enthalten

O = in Spuren enthalten

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Salate													
		Blattsalate	Balsamicodressing	Jogurtdressing	Quinoa Salat	Bulgur Salat	Linsen Bulgur Salat	Linsen Salat	Orientalischer Couscousalat	Pikanter Cous Cous Salat	Nudelsalat	Colw Slow	Schwammerlsalat	Gurkensalat in Dillrahm	Gurkensalat in Vinigrette
		Zusatzstoffe													
Allergene															
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse					x					x				
1.a	Weizen						x		x	x					
1.b	Dinkel														
1.c	Roggen														
1.d	Gerste														
1.e	Hafer														
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse			x								x		x	
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse			x								x		x	
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse														
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse														
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse								x						
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse														
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse														
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse														
9.a	Cashewnuss														
9.b	Haselnuss														
9.c	Kokosnuss														
9.d	Macadamianuss														
9.e	Paranuss														
9.f	Pekannuss														
9.g	Walnuss														
9.h	Mandeln														
9.i	Pistazien														
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x												
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse											x		x	
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse														
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		x				x					x			
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse														

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle, 10=gewachst, 11=mit Natriumpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kaliumsorbat, 17=Gewürzextrakt, 18=Saccharin, 19=Benzolsäure, 20=Stabilisator, 21=Antioxidationsmittel, 22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel, 24=Säureregulator, 25=Hefeextrakt, 26=Mopnonatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan, 29=Verdickungsmittel, 30=Backtriebmittel, 31=Emulgator

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024 Name: Gallenberger Unterschrift: _____

X = enthalten
O = in Spuren enthalten

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Brotzeiteck						
		Pfefferbeißer	Kaminwurzeln	Emmentaler	Camembert	Romadur	Butter	Brotzertei
		2,3,11,20,21	2,3,8,21					
Zusatzstoffe								
Allergene								
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse							
1.a	Weizen							
1.b	Dinkel							
1.c	Roggen							
1.d	Gerste							
1.e	Hafer							
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse			x	x	x	x	
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse							x
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse							
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse							
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse							
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse							
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse							
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse							
9.a	Cashewnuss							
9.b	Haselnuss							
9.c	Kokosnuss							
9.d	Macadamianuss							
9.e	Paranuss							
9.f	Pekannuss							
9.g	Walnuss							
9.h	Mandeln							
9.i	Pistazien							
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse							
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x					
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse							
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		x					
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse							

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle, 10=gewachst, 11=mit Nitritpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kaliumsorbat, 17= Gewürzextrakt, 18=Saccharin, 19=Benzolsäure, 20=Stabilisator, 21=Antioxidationsmittel, 22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel, 24=Säureregulator, 25=Hefeextrakt, 26=Mopnonatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan, 29=Verdickungsmittel, 30=Backtriebmittel, 31=Emulgator

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024

Name: Gallenberger

Unterschrift:

X = enthalten

O = in Spuren enthalten

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Warme Speisen						
		Halbes Hendl	Schweinshaxe	Schweinerollbraten	Spareribs	Fleischpflanzerl	Leberkäse	Käsespätzle
					1,8,19	24,32	2,3,11	
Zusatzstoffe								
Allergene								
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse					x		
1.a	Weizen							x
1.b	Dinkel							
1.c	Roggen							
1.d	Gerste							
1.e	Hafer							
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	x		x		x
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse					x		x
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse							
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse							
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse							
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse							
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse							
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse							
9.a	Cashewnuss							
9.b	Haselnuss							
9.c	Kokosnuss							
9.d	Macadamianuss							
9.e	Paranuss							
9.f	Pekannuss							
9.g	Walnuss							
9.h	Mandeln							
9.i	Pistazien							
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	x	x	x		
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	x		x		
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse							
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		x	x	x			
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse							

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle, 10=gewachst, 11=mit Nitritpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kaliumsorbat, 17= Gewürzextrakt, 18=Saccharin, 19=Benzolsäure, 20=Stabilisator, 21=Antioxidationsmittel, 22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel, 24=Säureregulator, 25=Hefeextrakt, 26=Mopnonatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan, 29=Verdickungsmittel, 30=Backtriebmittel, 31=Emulgator, 32=Dextrose

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024

Name: Gallenberger

Unterschrift: _____

X = enthalten

O = in Spuren enthalten

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Würsteleck						
		Rinderbratwurst	Bratwurst	Käsekrainer	Nürnberger	Weißwurst	Currysauce	Vegane Feuergriller
Zusatzstoffe		2,3,8,21,23	3,8,17,20,23	3,8,17,20,21	8,16,23,24	8,20,26	2,8,16	
Allergene								
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse							
1.a	Weizen							
1.b	Dinkel							
1.c	Roggen							
1.d	Gerste							
1.e	Hafer							
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	x				
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse							
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse							
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse							
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse							x
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse							
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse							
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse							
9.a	Cashewnuss							
9.b	Haselnuss							
9.c	Kokosnuss							
9.d	Macadamianuss							
9.e	Paranuss							
9.f	Pekannuss							
9.g	Walnuss							
9.h	Mandeln							
9.i	Pistazien							
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	x				
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	x	x			x
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse							
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l						x	x
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse							

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle, 10=gewachst, 11=mit Nitritpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kaliumsorbat, 17= Gewürzextrakt, 18=Saccharin, 19=Benzolsäure, 20=Stabilisator, 21=Antioxidationsmittel, 22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel, 24=Säureregulator, 25=Hefeextrakt, 26=Mopnonatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan, 29=Verdickungsmittel, 30=Backtriebmittel, 31=Emulgator

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024 Name: Gallenberger Unterschrift: _____

X = enthalten
O = in Spuren enthalten

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Beilagen					
		Pommes	Ofenkartoffel	Knödel	Kartoffelsalat	Krautsalat	Sauerkraut
Zusatzstoffe				2,16,21,23,29	17,23	8,23	
Allergene							
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse						
1.a	Weizen			x			
1.b	Dinkel						
1.c	Roggen						
1.d	Gerste						
1.e	Hafer						
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x				
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse						
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse						
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse						
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse						
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse						
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse						
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse						
9.a	Cashewnuss						
9.b	Haselnuss						
9.c	Kokosnuss						
9.d	Macadamianuss						
9.e	Paranuss						
9.f	Pekannuss						
9.g	Walnuss						
9.h	Mandeln						
9.i	Pistazien						
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			x			x
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			x	x		x
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse						
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l			x	x	x	x
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse						

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle, 10=gewachst, 11=mit Nitritpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kaliumsorbat, 17= Gewürzextrakt, 18=Saccharin, 19=Benzolsäure, 20=Stabilisator, 21=Antioxidationsmittel, 22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel, 24=Säureregulator, 25=Hefeextrakt, 26=Mopnonatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan, 29=Verdickungsmittel, 30=Backtriebmittel, 31=Emulgator

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024

Name: Gallenberger

Unterschrift:

X = enthalten

O = in Spuren enthalten

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten

Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Saucen				
		Schweine Jus	Ketchup	Majonaise	süßer Senf	mittelscharfer Senf
Zusatzstoffe		2,24,25	8,21,23	1.8	1.8	
Allergene						
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse					
1.a	Weizen	x				
1.b	Dinkel					
1.c	Roggen					
1.d	Gerste					
1.e	Hafer					
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse					
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x			
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse					
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse					
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x			
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse					
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse					
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse					
9.a	Cashewnuss					
9.b	Haselnuss					
9.c	Kokosnuss					
9.d	Macadamianuss					
9.e	Paranuss					
9.f	Pekannuss					
9.g	Walnuss					
9.h	Mandeln					
9.i	Pistazien					
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	x				
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			x	x	
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse					
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	x	x	x	x	x
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse					

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle, 10=gewachst, 11=mit Nitritpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kaliumsorbat, 17=Gewürzextrakt, 18=Saccharin, 19=Benzolsäure, 20=Stabilisator, 21=Antioxidationsmittel, 22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel, 24=Säureregulator, 25=Hefeextrakt, 26=Mopponatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan, 29=Verdickungsmittel, 30=Backtriebmittel, 31=Emulgator

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024

Name: Gallenberger

Unterschrift:

X = enthalten

O = in Spuren enthalten

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten

Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Pateserie		
		8,30,31 Kuchen	8.31 Auszüge	Obst
Zusatzstoffe				
Allergene				
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x	
1.a	Weizen			
1.b	Dinkel			
1.c	Roggen			
1.d	Gerste			
1.e	Hafer			
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x	
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x	
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse			
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse			
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			
9.a	Cashewnuss	o	o	
9.b	Haselnuss	o	o	
9.c	Kokosnuss	o	o	
9.d	Macadamianuss	o	o	
9.e	Paranuss	o	o	
9.f	Pekannuss	o	o	
9.g	Walnuss	o	o	
9.h	Mandeln	o	o	
9.i	Pistazien	o	o	
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l			
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker,
5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer
Phenylalaninquelle, 10=gewachst, 11=mit Nitritpökelsalz, 15=Säuerungsmittel,
16=Kaliumsorbat, 17= Gewürzextrakt, 18=Saccharin, 19=Benzolsäure, 20=Stabilisator,
21=Antioxidationsmittel, 22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel, 24=Säureregulator,
25=Hefeextrakt, 26=Mopnonatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan,
29=Verdickungsmittel, 30=Backtriebmittel, 31=Emulgator

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs
können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder
von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024

Name: Gallenberger

Unterschrift:

X = enthalten

O = in Spuren enthalten

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten

Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Gebäck	
		Brezen	Potatos
		gelaugt	22
Zusatzstoffe			
Allergene			
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x
1.a	Weizen		
1.b	Dinkel		
1.c	Roggen		
1.d	Gerste		
1.e	Hafer		
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	o	o
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	o	o
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
9.a	Cashewnuss	o	o
9.b	Haselnuss	o	o
9.c	Kokosnuss	o	o
9.d	Macadamianuss	o	o
9.e	Paranuss	o	o
9.f	Pekannuss	o	o
9.g	Walnuss	o	o
9.h	Mandeln	o	o
9.i	Pistazien	o	o
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	o	o
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle, 10=gewachst, 11=mit Nitritpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kaliumsorbat, 17= Gewürzextrakt, 18=Saccharin, 19=Benzolsäure, 20=Stabilisator, 21=Antioxidationsmittel, 22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel, 24=Säureregulator, 25=Hefeextrakt, 26=Mopnonatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan, 29=Verdickungsmittel, 30=Backtriebmittel, 31=Emulgator

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024

Name: Gallenberger

Unterschrift:

X = enthalten

O = in Spuren enthalten

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Woche 1				
		Enetenkeule	Spinatknödel	Gröstel	Rahmschwammerl	Backfisch
Zusatzstoffe				2,3,8,17,20,21,23		17,23
Allergene						
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse			x		
1.a	Weizen	x	x		x	x
1.b	Dinkel					
1.c	Roggen					
1.d	Gerste					
1.e	Hafer					
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x	x	x	x
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	x	x	x
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse					x
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse					
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse					
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse					
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse					
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse					
9.a	Cashewnuss					
9.b	Haselnuss					
9.c	Kokosnuss					
9.d	Macadamianuss					
9.e	Paranuss					
9.f	Pekannuss					
9.g	Walnuss					
9.h	Mandeln					
9.i	Pistazien					
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		x		
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			x		x
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse					
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	x			x	x
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse					

Zusatzstoffe

**1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt,
6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle,
10=gewachst, 11=mit Nitritpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kaliumsorbat, 17=
Gewürzextrakt, 18=Saccharin, 19=Benzolsäure, 20=Stabilisator, 21=Antioxidationsmittel,
22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel, 24=Säureregulator, 25=Hefeextrakt,
26=Mopnonatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan, 29=Verdickungsmittel,
30=Backtriebmittel, 31=Emulgator**

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs
können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder
von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024

Name: Gallenberger

Unterschrift:

X = enthalten

O = in Spuren enthalten

Produktspezifikation

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Woche 1				
		Krautwicklerl	Haxenleberkas	Spanferkel	Rahmgeschnezeltes	Backhendl
			2,3,11,17,23			17.23
Zusatzstoffe						
Allergene						
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse					
1.a	Weizen	x		x	x	x
1.b	Dinkel					
1.c	Roggen					
1.d	Gerste					
1.e	Hafer					
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		x	x	x
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x			x	x
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse					
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse					
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse					
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse					
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse					
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse					
9.a	Cashewnuss					
9.b	Haselnuss					
9.c	Kokosnuss					
9.d	Macadamianuss					
9.e	Paranuss					
9.f	Pekannuss					
9.g	Walnuss					
9.h	Mandeln					
9.i	Pistazien					
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		x		
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x			x
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse					
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	x	x	x	x	x
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse					

Zusatzstoffe

**1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt,
6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle,
10=gewachst, 11=mit Nitritpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kaliumsorbat, 17=
Gewürzextrakt, 18=Saccharin, 19=Benzolsäure, 20=Stabilisator, 21=Antioxidationsmittel,
22=Ascorbinsäure, 23=Säuerungsmittel, 24=Säureregulator, 25=Hefeextrakt,
26=Mopnonatriumglutamat, 27=Emulgator, 28=Xantan, 29=Verdickungsmittel,
30=Backtriebmittel, 31=Emulgator**

Sehr geehrte Gäste, aufgrund des nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablaufs
können geringe, branchenübliche Spuren (<2.0%) allergenhaltiger Komponenten weder
von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden

Datum: 30.03.2024

Name: Gallenberger

Unterschrift:

X = enthalten

O = in Spuren enthalten