	Produkspezifikatio								
	Angegeben werden die nach der Re	zeptur zugesetzten	-			_	_		_
	Allergene, die der gesetzlichen Reg	elung unterliegen			Vor	spei	ßen		
			Obazda	Bayrischer Wurstsalat	Schweizer Wurstsalat	Büffelmozzarella	Bauernspeck mit Kren	Radi	Anti Pasti
		Zusatzstoffe	2,16,17	2,17,18,19,20	2,17,18,19,21				
	Allergene		-	_	_	_	_	_	-
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus herge	stellte Erzeugnisse	+				_		
1.a	Weizen		+	-	-	_	-		-
1.b	Dinkel		+-	_	_	_	-		-
1.c	Roggen		+	H			-		
1.d	Gerste		+-		_	-	_	_	_
1.e	Hafer		+-	_					-
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	-	X	х			_
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		+	-		-		\vdash	_
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		+	\vdash	_	_	-		_
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeug		_			_	-	-	_
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeu		-	_	_	H	-	_	_
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugn		-	_	_	_		_	
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugniss		-	_				_	_
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Er	zeugnisse		_				\vdash	_
9.a	Cashewnuss		-	_	_				
9.b	Haselnuss		+		_	_	-	-	_
9.c	Kokosnuss		-	_	_			\vdash	\vdash
9.d	Macadamianuss		-	_	_	_	-	_	-
9.e	Paranuss			-	_	_	_		_
9.f	Pekannuss		_	_	_	_	-	_	-
9.g	Walnuss						_	_	
9.h	Mandeln			_		_			_
9.i	Pistazien			_		_	_	_	-
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnis	se		X	х	_	-	-	1
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			_	_	_	-	-	-
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erze		_		_	_	_		_
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw		_	_	_		_	_	_
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeug	gnisse							

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker, 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:

	Produk spezifikation														
	Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten														_
	Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen							Sal	ate	_		_	_		
		Blattsalate	Balsamicodressing	Jogurtdressing	Quinoa Salat	Bulgur Salat	Linsen Bulgur Salat	Linsen Salat	Orientalischer Couscoussalat	Pikanter Cous Cous Salat	Nudelsalat	Colw Slow	Schwammerlsalat	Gurkensalat in Dillrahm	Gurkensalat in Vinigrette
	Zusatzstoffe														_
	Allergene														
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse					х			ш		х	_			\dashv
1.a	Weizen						х		X	Х	_	_			\dashv
1.b	Dinkel		_				_								-
1.c	Roggen	_				\vdash	_			_		\perp			\dashv
1.d	Gerste	_								_					=
1.e	Hafer									_					-
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	_		х	_		_	_		_	_	X	_	Х	\dashv
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	_	_	Х	_		_			_	_	X	_	×	\dashv
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		_												-
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	_	_	_	_		_		_	_	_	_	-	_	\dashv
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		_		_		_		X		_				\dashv
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		_	_	_		_				_	_			-
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse					_				_		_	_	_	-
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		_	_	_	_		_				_	_		\vdash
9.a	Cashewnuss		_	_		_					_		_		\vdash
9.b	Haselnuss											_		_	\vdash
9.c	Kokosnuss		_	_		_		_		_			_		\vdash
9.d	Macadamianuss					_		_	_	_			_		\vdash
9.e	Paranuss						_		_	_	_		_		-
9.f	Pekannuss			_		_	_	_					_		-
9.g	Walnuss		_	_		_	_			_	_		_		\vdash
9.h	Mandeln										_				\square
9.i	Pistazien					_	_						_		Н
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		х			_							_		\vdash
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse											Х		X	
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	_				_					_				Щ
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		Х				х	<u></u>				х		_	Ш
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse														

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker, 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

	Produkspezifikatio								
	Angegeben werden die nach der Re	zeptur zugesetzten	_						_
	Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen					tzeit	eck		
			2,3,11,20,21 Pfefferbeißer	Kaminwurzn	Emmentaler	Camembert	Romadur	Butter	Brotzzeitei
		Zusatzstoffe	2,3,11,20,21	2,3,8,21					
	Allergene		\rightarrow					_	
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus herge	stellte Erzeugnisse	_		-		-	_	
1.a	Weizen		_	_	_	_		_	_
1.b	Dinkel			_					_
1.c	Roggen		_			_			_
1.d	Gerste		_	_	_		_	_	_
1.e	Hafer		_						
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse				X	x	х	Х	
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse						_		X
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		_		_	_	<u> </u>		
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeug								
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeu								
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugn	isse							
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugniss	e							
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Er	zeugnisse							
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 Erzeugniss	se							
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			х				_	
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erze	ugnisse							
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l			Х					
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeug	gnisse		<u></u>					

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker, 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

	Angegeben werden die nach der Re	zeptur zugesetzten							
	Allergene, die der gesetzlichen Reg			V	/arm	e Sp	eiße	n	
			Halbes Hendl	Schweinshaxe	Schweinerollbraten	Spareribs	Fleischpflanzerl	Leberkäse	Käsespätzle
		Zusatzstoffe				1,8,19	24.32	2,3,11	
	Allergene		+						
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus herge	stellte Erzeugnisse					х		
1.a	Weizen								х
1.b	Dinkel								
1.c	Roggen								
1.d	Gerste								
1.e	Hafer								
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse			X	х		х		х
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse						х		х
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	2							
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeug	nisse							
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeu								
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugni	sse							
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugniss	e							
9.	Schalenfrüchte und daraus hergesteilte Er	zeugnisse					_	_	
9.a	Cashewnuss							_	
9.b	Haselnuss					_		_	
9.c	Kokosnuss						_	_	
9.d	Macadamianuss		_			-		_	
9.e	Paranuss		_	<u> </u>	_	_	_		_
9.f	Pekannuss		_		_	_			_
9.g	Walnuss		_				_		_
9.h	Mandeln		-		_	\vdash	_	_	_
9.i	Pistazien		_		_		_	_	
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnis	se	_	Х	Х	Х	Х	_	_
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			Х	х		Х		
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erze		+		-		_	-	
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw		-	Х	X	Х	_	_	_
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeug								

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=mit einer Phenylalaninquelle, 10=gewachst, 11=mit Nitritpökelsalz, 15=Säuerungsmittel, 16=Kallumsorbat, 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:

	Produkspezifikatio								
			_				_	_	
	Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen					rste	eck		
			Rinderbratwurst	Bratwurst	Käsekrainer	Nürnberger	Weißwurst	Currysauce	Vegane Feuergriller
		Zusatzstoffe	2,3,8,21,23	3,8,17,20,23 Bratwurst	3,8,17,20,21	8,16,23,24	8,20,26	2,8,16	
	Allergene		-	_	_	_	-	\vdash	_
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus herge	stellte Erzeugnisse	-		<u> </u>	Ш	_		
1.a	Weizen		_		_		_		
1.b	Dinkel		_				_		
1.c	Roggen		_	_			_	\vdash	_
1.d	Gerste		_	_	_		_	\perp	_
1.e	Hafer				_	_	_		
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse			Х	X	_	_		
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse			_	_				
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		_	_	_				
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeug					_	_		_
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeu		_	_	_		_		Х
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugn			_	_	_	_		
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugniss								_
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Er	zeugnisse			_		_		
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 Erzeugnis	se		X	X	_	_	_	
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			х	Х	х			X
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erze	eugnisse	-					_	
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		_	_				х	х
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse								

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker, 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

Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen Page Pa		Angegeben werden die nach der Re							
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 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. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse 9. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse 9. Gashewnuss 9.b Macadamianuss 9.e Paranuss 9.g Walnuss 9.h Mandeln 9.j Pistazien 10. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse 11. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldloxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l						Beil	agen		
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 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. Cashewnuss 9. Haselnuss 9. d Macadamianuss 9. d Macadamianuss 9. d Macadamianuss 9. d Macadamianuss 9. d Paranuss 9. d Macadamianuss 9. d Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse 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				Pommes	Ofenkartoffel	Knödel	Kartoffelsalat	Krautsalat	Sauerkraut
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 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. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse 9. Acashewnuss 9. Haselnuss 9. Kokosnuss 9. Macadamianuss 9. Paranuss 9. Paranuss 9. Paranuss 9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse 9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse 9. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse 9. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l			Zusatzstoffe			2,16,21,23,29	17.23	8.23	
1.a Weizen 1.b Dinkel 1.c Roggen 1.d Gerste 1.e Hafer 2. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse 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. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse 9. 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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/li 2 x x x x 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 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. Haselnuss 9. Kokosnuss 9. Macadamianuss 9. Paranuss 9. Paranuss 9. Pistazien 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 10. X X X X	1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus herge		_					
1.c Roggen 1.d Gerste 1.e Hafer 2. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse 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. Cashewnuss 9.b Haselnuss 9.c Kokosnuss 9.d Macadamianuss 9.e Paranuss 9.f Pekannuss 9.f Pekannuss 9.f Mandeln 9.i Pistazien 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	1.a	Weizen				Х			
1.d Gerste 1.e Hafer 2. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse 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. Cashewnuss 9.b Haselnuss 9.c Kokosnuss 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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	1.b	Dinkel			_	_			
1.e Hafer 2. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse 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. Cashewnuss 9.b Haselnuss 9.c Kokosnuss 9.d Macadamianuss 9.e Paranuss 9.f Pekannuss 9.g Walnuss 9.f Pekannuss 9.h Mandeln 9.i Pistazien 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	1.c	Roggen							
2. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse 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. Cashewnuss 9.b Haselnuss 9.c Kokosnuss 9.d Macadamianuss 9.e Paranuss 9.f Pekannuss 9.f Pekannuss 9.f Pekannuss 9.h Mandeln 9.i Pistazien 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	1.d	Gerste							
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. 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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	1.e								
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.f Pekannuss 9.f Pekannuss 9.f Pesannuss 9.h Mandeln 9.i Pistazien 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	2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse			х				
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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	3.	Eier 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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	4.	Fische 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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l 15. Kanden serzeugnisse 16. V X X X X X X X X X X X X X X X X X X	5.								
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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l 15. Van daraus hergestellte Erzeugnisse 16. Van daraus hergestellte Erzeugnisse 17. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l 18. Van daraus hergestellte Erzeugnisse 19. Van daraus hergestellte Erzeugnisse	6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeu	gnisse						
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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l 9. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l 9. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugni	isse						
9.a Cashewnuss 9.b Haselnuss 9.c Kokosnuss 9.d Macadamianuss 9.e Paranuss 9.f Pekannuss 9.f Pekannuss 9.g Walnuss 9.h Mandeln 9.i Pistazien 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 9.b Kokosnuss 9.c Kokosnuss 9.c Kokosnuss 9.c Valuation of the service	8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugniss	e						
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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Er	zeugnisse						
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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	9.a	Cashewnuss							
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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	9.b	Haselnuss							
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 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l x x x x	9.c	Kokosnuss							
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 x 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse x x x x x 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l x x x x x	9.d	Macadamianuss							
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 x 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse x x x x x 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l x x x x x	9.e	Paranuss							
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 x 12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l x x x x x	9.f	Pekannuss							
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	9.g	Walnuss							
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	9.h	Mandeln							
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	9.i	Pistazien							
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	10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugniss	se			Х			Х
12. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	11.					х	х		х
13. Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l x x x x	12.		ugnisse						
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	13.					х	х	х	х
	14.								

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker, 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:

	Angegeben werden die nach der Re.						
	Allergene, die der gesetzlichen Reg	elung unterliegen		S	auce	en	
			Schweine Jus	Ketchup	8,21,23 Majonaise	süßer Senf	mittelscharfer Senf
		Zusatzstoffe		2,24,25	8,21,23	1.8	1.8
	Allergene		-	_	_	_	
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus herge	stellte Erzeugnisse	_		-		
1.a	Weizen		-	X			
1.b	Dinkel				<u> </u>		-
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 Erzeug		_	_			
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeu		_	_	х		_
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugni		_				
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugniss		_	_		Ш	
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Er	zeugnisse	_	_	_	_	_
9.a	Cashewnuss				_		_
9.b	Haselnuss		_	_	_	L	_
9.c	Kokosnuss		_	_	_	_	_
9.d	Macadamianuss		_				_
9.e	Paranuss		_	_		<u> </u>	
9.f	Pekannuss			_	_	_	_
9.g	Walnuss						
9.h	Mandeln			_	_		_
9.i	Pistazien				Ш		
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugniss	se	Х				Į.
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			_	_	х	X
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse						
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		х	х	Х	х	х
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeug	nisse					

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker, 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:

Produkspezifikation Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten Pateserie Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen Auszogne 8,30,31 Kuchen Obst 8.31 Zusatzstoffe Allergene Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse х Weizen 1.a 1.b Dinkel Roggen 1.c 1.d Gerste 1.e Hafer Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse х X х х Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse 3. Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse 4. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse 5. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse 7. Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse 8. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse 9. 0 0 9.a Cashewnuss Haselnuss 0 0 9.b 0 o Kokosnuss 9.c 0 0 9.d Macadamianuss 9.e Paranuss 0 0 0 0 9.f Pekannuss 9.g Walnuss 0 0 9.h Mandeln 0 0 0 0 9.i Pistazien

Zusatzstoffe

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l

Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

10.

11.

12.

13. 14.

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker,
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:

	Angegeben werden die nach der Re	zeptur zugesetzten		
	Allergene, die der gesetzlichen Reg	elung unterliegen	Gel	oäck
			Brezen	Potatos
		Zusatzstoffe	gelaugt	22
	Allergene			
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus herge	stellte Erzeugnisse	Х	Х
1.a	Weizen		-	
1.b	Dinkel			_
1.c	Roggen			
1.d	Gerste		\vdash	_
1.e	Hafer		\vdash	
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse		0	0
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse			
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		\vdash	
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeug			
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeu		0	0
7.	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugni			
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		\vdash	
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Er	zeugnisse	\square	
9.a	Cashewnuss		0	0
9.b	Haselnuss		0	0
9.c	Kokosnuss		0	0
9.d	Macadamianuss		0	0
9.e	Paranuss		0	0
9.f	Pekannuss		0	0
9.g	Walnuss		0	0
9.h	Mandeln		0	0
9.i	Pistazien		0	0
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugniss	se		
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erze		0	0
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw			
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeug	nisse		

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker, 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

	Angegehen werden die nach der Ret	zeptur zugesetzten					
Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen					och	e 1	
			Enetenkeule	Spinatknödel	a Gröstel	Rahmschwammerl	Backfisch
		Zusatzstoffe			2,3,8,17,20,21,23 Gröstel		17.23
	Allergene					_	\square
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus herges	stellte Erzeugnisse	-		X		
1.a	Weizen		X	X	_	Х	X
1.b	Dinkel		+	_	_		\vdash
1.c	Roggen		-		_		-
1.d	Gerste		_				-
1.e	Hafer		_				\vdash
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	Х	Х	Х	Х
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		_	Х	Х	Х	х
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		4-		_		X
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugr			_	_		-
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeu						\vdash
7	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugni						\square
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		+				\vdash
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erz	zeugnisse			_		_
9.a	Cashewnuss				_	_	\blacksquare
9.b	Haselnuss				_		_
9.c	Kokosnuss			_			\square
9.d	Macadamianuss			_			\blacksquare
9.e	Paranuss		_			_	Ш
9.f	Pekannuss					_	-
9.g	Walnuss					_	Ш
9.h	Mandeln				_	_	Ш
9.i	Pistazien						
10.	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugniss	se	X		х		\vdash
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		_		Х		х
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		+			_	
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		Х			х	Х
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeug	nisse					

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker, 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

	Angegeben werden die nach der Rez						
	Allergene, die der gesetzlichen Reg			W	och	e 1	
			Krautwickerl	Haxenleberkas	Spanferkel	Rahmgeschnezeltes	Backhendel
		Zusatzstoffe		2,3,11,17,23			17.23
	Allergene	. III. E	_	_	_	_	-
1.	Glutenhaltiges Getreide und daraus herge	stellte Erzeugnisse	-			-	
1.a	Weizen		Х		Х	Х	Х
1.b	Dinkel		-				
1.c	Roggen		_	_			_
1.d	Gerste		-		_		-
1.e	Hafer						_
2.	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		Х	Х	Х
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	_	_	Х	Х
4.	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			_		_	-
5.	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugr			_			_
6.	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeu		_	_	_		_
7	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugni		_		_	_	_
8.	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		_				_
9.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erz	zeugnisse	_		_		_
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 Erzeugniss	se	X		X	_	-
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			Х	_	_	Х
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse						_
13.	Schwefeldioxid und Sulfite <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		X	Х	Х	Х	Х
14.	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeug	nisse			L		

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3=mit Geschmaksverstärker, 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