

### Produktspezifikation

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

		Vorspeifen					
		Obazda	Bayrischer Wurstsalat	Schweizer Wurstsalat	Büffelmozzarella	Radi	Anti Pasti
	Zusatzstoffe	2,16,17	2,17,18,19,20	2,17,18,19,21			
<b>Allergene</b>							
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 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: 30.03.2026

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	Bayrischer Cesar Salad	Bayrisches Cesa Dressing	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					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									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										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		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=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: 30.03.2026 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	Brotzeitei
	Zusatzstoffe	2,3,11,20,21	2,3,8,21					
	<b>Allergene</b>							
1.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse							
1.a	<b>Weizen</b>							
1.b	<b>Dinkel</b>							
1.c	<b>Roggen</b>							
1.d	<b>Gerste</b>							
1.e	<b>Hafer</b>							
2.	<b>Milch</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse			x	x	x	x	
3.	<b>Eier</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse							x
4.	<b>Fische</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse							
5.	<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse							
6.	<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse							
7.	<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse							
8.	<b>Lupine</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse							
9.	<b>Schalenfrüchte</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse							
9.a	<b>Cashewnuss</b>							
9.b	<b>Haselnuss</b>							
9.c	<b>Kokosnuss</b>							
9.d	<b>Macadamianuss</b>							
9.e	<b>Paranuss</b>							
9.f	<b>Pekannuss</b>							
9.g	<b>Walnuss</b>							
9.h	<b>Mandeln</b>							
9.i	<b>Pistazien</b>							
10.	<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse							
11.	<b>Senf</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse		x					
12.	<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse							
13.	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		x					
14.	<b>Weichtiere</b> 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: 30.03.2026

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	Schweinschaxe	Wammerl	Spareribs	Fleischpflanzerl	Leberkäse	Käsespätzle
	Zusatzstoffe				1,8,19	24,32	2,3,11	
	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: 30.03.2026

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	Käsekrainer	Nürnberg	Weißwurst	Currysauce	Vegane Feuergriller
		2,3,8,21,23	3,8,17,20,21	8,16,23,24	8,20,26	2,8,16	
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				
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				
11.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	x			x
12.	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse						
13.	Schwefeldioxid und Sulfit <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: 30.03.2026

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	
<b>Allergene</b>							
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: 30.03.2026

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
	<b>Allergene</b>					
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=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: 30.03.2026

Name: Gallenberger

Unterschrift:

X = enthalten

O = in Spuren enthalten

**Produktspezifikation**

Angegeben werden die nach der Rezeptur zugesetzten

Allergene, die der gesetzlichen Regelung unterliegen

		Patisserie				
		Kuchen	Auszugne	Obst	Eiskaffee	EISSCHOKOLADE
Zusatzstoffe		8,30,31	8,31			
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		x	x
3.	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	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	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 Sulfit <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: 30.03.2026

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 gelaugt	Potatos 22
<b>Allergene</b>			
1.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x
1.a	Weizen		
1.b	Dinkel		
1.c	Roggen		
1.d	Gerste		
1.e	Hafer		
2.	<b>Milch</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	o	o
3.	<b>Eier</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse		
4.	<b>Fische</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse		
5.	<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse		
6.	<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	o	o
7.	<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse		
8.	<b>Lupine</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse		
9.	<b>Schalenfrüchte</b> 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.	<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse		
11.	<b>Senf</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse		
12.	<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	o	o
13.	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> <10 mg/kg bzw. 10 ml/l		
14.	<b>Weichtiere</b> 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: 30.03.2026

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				
		Eretnkeule	Schweinswürstel	Spanferkel	Schikennudeln	Backfisch
	Zusatzstoffe					17,2
	<b>Allergene</b>					
1.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
1.a	Weizen	x		x	x	x
1.b	Dinkel					
1.c	Roggen					
1.d	Gerste					
1.e	Hafer					
2.	<b>Milch</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x	x	x	x
3.	<b>Eier</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse				x	x
4.	<b>Fische</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					x
5.	<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
6.	<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
7.	<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
8.	<b>Lupine</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
9.	<b>Schalenfrüchte</b> 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.	<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		x		
11.	<b>Senf</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					x
12.	<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
13.	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	x	x	x		x
14.	<b>Weichtiere</b> 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: 30.03.2026

Name: Gallenberger

Unterschrift:

X = enthalten

O = in Spuren enthalten

**Produktspezifikation**

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

		Woche 2				
		Krautwickerl	Kas Kas	Gröstel	Rahmgeschnezeltes	Backhendl
	Zusatzstoffe			2, 3, 8, 17, 20, 21, 23		17, 23
	<b>Allergene</b>					
1.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse			x		
1.a	<b>Weizen</b>	x			x	x
1.b	<b>Dinkel</b>					
1.c	<b>Roggen</b>					
1.d	<b>Gerste</b>					
1.e	<b>Hafer</b>					
2.	<b>Milch</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x	x	x	x
3.	<b>Eier</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		x	x	x
4.	<b>Fische</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
5.	<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
6.	<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
7.	<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
8.	<b>Lupine</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
9.	<b>Schalenfrüchte</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
9.a	<b>Cashewnuss</b>					
9.b	<b>Haselnuss</b>					
9.c	<b>Kokosnuss</b>					
9.d	<b>Macadamianuss</b>					
9.e	<b>Paranuss</b>					
9.f	<b>Pekannuss</b>					
9.g	<b>Walnuss</b>					
9.h	<b>Mandeln</b>					
9.i	<b>Pistazien</b>					
10.	<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		x		
11.	<b>Senf</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	x	x		x
12.	<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse					
13.	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> <10 mg/kg bzw. 10 ml/l	x	x		x	x
14.	<b>Weichtiere</b> 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: 30.03.2026 Name: Gallenberger Unterschrift: \_\_\_\_\_

X = enthalten  
O = in Spuren enthalten