

Catering – Informationen & Allergene



Bitte informieren Sie uns immer beim Bestellen, falls Sie oder ein Mitglied Ihrer Gruppe allergische Anforderungen haben.

Die angegebenen Allergiedaten wurden basierend auf den Informationen zusammengestellt, die wir von unseren Lieferanten erhalten haben.

Diese Informationen beziehen sich auf 14 HAUPTALLERGENE:

Sellerie	Eier	Fisch	glutenhaltiges Getreide	Lupinen	Milchprodukte	Weichtiere	Senf	Erdnüsse	Sesam	Krebstiere	Soja	Schwefeldioxid und Sulfite	Nüsse, Schalenfrüchte

Diese Informationen werden bereitgestellt, damit SIE eine informierte Wahl treffen können.

Bitte beachten Sie:

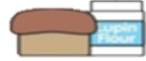
HEISSES ESSEN sollte heiß verzehrt werden, niemals aufgewärmt und innerhalb von 4 Stunden nach Lieferung konsumiert werden.

KALTES ESSEN sollte ebenfalls innerhalb von 4 Stunden nach Lieferung verzehrt werden.



Bitte wenden Sie sich an das Cafe, falls Sie ALLERGIEN oder spezielle diätetische Anforderungen haben.

Catering – Allergenliste

[illegible]

Catering – Allergenliste

[illegible]

Catering – Allergenliste



Catering Menü	Sellerie	Eier	Fisch	Gluten-haltiges Getreide	Lupinen	Milch-produkte	Weichtiere	Senf	Erdnüsse	Sesam	Krebstiere	Soja	Schwefel-dioxid und Sulfite	Nüsse, Schalen-früchte
- Signature BBQ Sauce	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	JA	NEIN
- Garlic Aioli	NEIN	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
- Ranch Dressing	NEIN	JA	NEIN	NEIN	NEIN	JA	NEIN	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN

Catering – Allergenliste

[illegible]