

Auszuweisende Zusatzstoffe

Verbraucher werden in Deutschland rechtlich geschützt.
Deshalb sind Gastwirte dazu verpflichtet, eventuelle Zusatzstoffe
in Speisen und Getränken auszuweisen.

In dieser Karte sind Zusatzstoffe durch Zahlen,
Allergene durch Buchstaben an den jeweiligen Speisen und Getränken
angewiesen.

Wir geben unseren Speisen keine zusätzlichen Geschmacksverstärker oder
Konservierungsstoffe bei.

Die verwendeten Saucen, wie z. B. Soja- oder Austernsauce
enthalten zum Teil in geringen Mengen Geschmacksverstärker oder
Konservierungsstoffe.

Die Legende dazu finden Sie nachfolgend:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 10 mit Sulfite
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Hier zeichnen wir Allergene aus:

Zu kennzeichnendes Allergen	Beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
Glutenhaltiges Getreide	a Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl
Krebstiere	b Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
Eier	c Eiklar Flüssigei, Eigelb, Vollei, Gefrierei
Fisch	d alle Arten von Fisch, Fischöl, Kaviar, Surimi
Erdnüsse	e Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
Soja	f Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße
Milch/Lactose	g Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse
Schalenfrüchte	h alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
Sellerie	i Gemüsebrühe, Selleriesalz
Senf	j Senfkörner, Senfsaat, Mostrich
Sesamsamen	k Sesammehl, Sesamöl
Schwefeldioxid / Sulfite / (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben)	l Calciumbisulfit / E227, Calciumsulfit / E226 Kaliummehbisulfit / E228, Kaliummetabisulfit / E224 Natriummetabisulfit / E223, Natriumhydrogensulfit / E222, Natriumsulfit / E221, Schwefeldioxid / E220
Lupinien	m Lupinienkerne, Lupinienmehl, Lupinienmilch
Weichtiere	n Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Haben Sie noch weitere Fragen, wenden Sie sich bitte an uns.

Ihr AO NANG Team

Alle Speisen verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung