

Unternehmensgruppe Hänchen

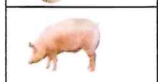
Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Antioxidationsmittel
- (3) geschwefelt
- (4) mit Farbstoff
- (5) mit Süßungsmittel
- (6) mit Phosphat
- (7) mit Geschmacksverstärker
- (8) Säuerungsmittel
- (9) modifizierte Stärke
- (10) Nitritpökelsalz
- (A) Soja/Sojaerzeugnisse
- (B) Eier/Eierzeugnisse
- (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- (E) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
- (F) Fisch/Fischerzeugnisse
- (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse:
 - (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen
 - (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut
- (I) Sesamsamen/Sesamssamenerzeugnisse
- (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
- (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse
- (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose
- (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse
 - (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse
 - (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse
 - (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse
- (S) Senf/Senferzeugnisse
- (W) Weichtiere/Erzeugnisse

Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.



vegetarisch



Schweinefleisch



Fisch



Rindfleisch



Geflügelfleisch