

INFORMATION

A = Allergenkennzeichnung

Glutenhaltiges Getreide (GL)

GL1 enthält Weizen

GL2 enthält Roggen

GL3 enthält Gerste

GL4 enthält Hafer

GL5 enthält Dinkel (eine Weizenart)

GL6 enthält Kamut (Khorasan-Weizen)

KR enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

EI enthält Eier und Eierzeugnisse

FI enthält Fisch und Fischerzeugnisse

EN enthält Erdnüsse und Erdnuss-
erzeugnisse

SO enthält Soja(bohnen) und daraus
gewonnene Erzeugnisse

ML enthält Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte (NU)

NU1 enthält Mandeln

NU2 enthält Haselnüsse

NU3 enthält Walnüsse

NU4 enthält Kaschunüsse (Cashewnüsse)

NU5 enthält Pecannüsse

NU6 enthält Paranüsse

NU7 enthält Pistazien

NU8 enthält Macadamianüsse

SL enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

SF enthält Senf und Senferzeugnisse

SE enthält Sesamsamen und Sesam-
samenerzeugnisse

SW enthält Schwefeldioxid und Sulphite
($> 10 \text{ mg/kg}$ oder 10 mg/l)

LU enthält Lupine und Lupinenerzeugnisse

WT enthält Weichtiere und daraus
hergestellte Erzeugnisse

Z = Zusatzstoffkennzeichnung

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmittel/n

10 enthält eine Phenylalaninquelle

11 koffeinhaltig

60 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

S = Sonstige Kennzeichnung

19 mit Flüssigwürze

20 mit Milcheiweiß

21 mit Milchpulver

22 mit Molkeneiweiß

23 mit Eiklar

24 unter Verwendung von Milch

25 unter Verwendung von Sahne

53 enthält Erzeugnisse tierischen
Ursprungs

62 konserviert mit Thiabendazol und Imazalil

64 mit kakaohaltiger Fettglasur

Speisenkennzeichnung



Vegetarisch



Rind



Vegan



Lamm



Schwein



Geflügel



Wild



Fisch



Menü für 2,50 € für Studierende



Restanten



neues Gericht



überarbeitetes Gericht



Aktionsgericht/Aktionswochen

Wir verzichten generell auf Alkohol in Form von Wein, Bier, Likör etc. In keiner unserer Speisen ist Alkohol in nennenswerter Höhe enthalten.

INFORMATION



= Allergen labelling

containing cereal with gluten (GL)

GL1 containing wheat

GL2 containing rye

GL3 containing barley

GL4 containing oat

GL5 containing spelt (a type of wheat)

GL6 containing kamut (Khorasan wheat)

KR containing crustaceans and crustacean products

EI containing eggs and egg products

FI containing fish and fish products

EN containing peanuts and peanut products

SO containing soy (beans) and products thereof

ML containing milk and milk products (including lactose)

containing edible nuts and products thereof (NU)

NU1 containing almonds

NU2 containing hazelnuts

NU3 containing walnuts

NU4 containing cashew nuts

NU5 containing pecan nuts

NU6 containing Brazil nuts

NU7 containing pistachios

NU8 containing macadamia nuts

SL containing celery and celery products

SF containing mustard and mustard products

SE containing sesame seed and sesame seed products

SW containing sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg or 10 mg/l)

LU containing lupine and lupine products

WT containing molluscs and products thereof



= Additive labelling

1 with colouring agent

2 with preservative

3 with antioxidant

6 blackened

7 waxed

8 with phosphate

9 with sweetener(s)

10 contains a source of phenylalanine

11 containing caffeine

60 with sugar and sweetener(s)



= Further labelling

19 with liquid seasoning

20 with milk proteins

21 with milk powder

22 with whey proteins

23 with egg white

24 using milk

25 using cream

53 containing products of animal origin

62 preserved with Thiabendazole and Imazalil

64 with cocoa-based coating

Food labelling



vegetarian



vegan



pork



game



beef



lamb



poultry



fish



menu for students = 2,50 €



leftovers



new dish



reworked dish



special dish/specials week

We generally refrain from using alcohol in the form of wine, beer, liqueur etc. None of our foods contain alcohol in any significant amount.