




## Liste der Allergene

Mit dem Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) vom 13. Dezember 2014 ist die korrekte sowie vollständige Kennzeichnung von Allergenen für uns verpflichtend. In diesem Heft wurden alle angebotenen Speisen und ihre Allergene Inhaltsstoffe aufgelistet. Für nähere Informationen sprechen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen an.



## Liste der Allergene und Kennzeichnung

- A) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte (Nüsse), namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxid und Sulphite
- M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nummerierung gemäß der Speisekarte	Gericht	Allergene
1	Habesha Ful	H; A
2	Samosa & Humus	A; H; K
3	Habesha Gomen	A; J
4	Azifa Salat	H; J; A
5	Leinsamen Fitfit	A
6	Gemischte Platte	A; F; J; H; K
7	Misir Suppe	H; A
8	Denech Ingwer Suppe	A
9	Gomen	A
10	Shiro	H; A; E
11	Misir Alichä	H; A
12	Misir Key	H; A
13	Denech	A
14	Atkilt	A
15	Doro Key	A
16	Alichä/ Key Wot	A; G
17	Alichä/ Key Tibs	A; J; G; I
18	Doro Wot	A; G
19	Couscous Banane	A
20	Kokos Chechebsa	A
21	Eis-Buna	G
	Injera	A
	Kita	A
	Verschiedene Biere	A

**Inhalte des äthiopischen Berberes:** Ingwer, Knoblauch, Pfeffer, Piment, Kreuzkümmel, Koriander, Bockshornkleesaat, Nelken, Kardamom, Muskatnuss, Zimt und Cayennepfeffer.



## List of allergens

With the enforcement of the Food Information Ordinance (LMIV) on December 13, 2014, the correct and complete labeling of allergens is mandatory for us. In this booklet all dishes and their allergenic ingredients are listed. Please speak to our staff for more information.



## List of allergens and labelling

- A) Cereals containing gluten, in particular wheat (such as spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybrid strains thereof, and products made from them
- B) Crustaceans and products derived therefrom
- C) Eggs and products derived from them
- D) Fish and products derived from them
- E) Peanuts and products derived therefrom
- F) Soybeans and products derived therefrom
- G) Milk and products derived from it (including lactose)
- H) Nuts, in particular almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts and products made from them
- I) Celery and products derived from it
- J) Mustard and products made from it
- K) Sesame seeds and products derived from them
- L) Sulfur dioxide and sulphites
- M) Lupins and products made from them
- N) Molluscs and products derived therefrom

Numbering on menu	Name of dish	Allergen
1	Habesha Ful	H; A
2	Samosa & Humus	A; H; K
3	Habesha Gomen	A; J
4	Azifa Salad	H; J; A
5	Flaxseed Fitfit	A
6	Mixed Platter	A; F; J; H; K
7	Misir Soup	H; A
8	Denech Ingwer Soup	A
9	Gomen	A
10	Shiro	H; A; E
11	Misir Alichu	H; A
12	Misir Key	H; A
13	Denech	A
14	Atkilt	A
15	Doro Key	A
16	Alichu/ Key Wot	A; G
17	Alichu/ Key Tibs	A; J; G; I
18	Doro Wot	A; G
19	Couscous Banana	A
20	Coconut Chechebsa	A
21	Ice Buna	G
	Injera	A
	Kita	A
	Different beers	A

**Ethiopian berbere contents:** ginger, garlic, pepper, allspice, cumin, coriander, fenugreek seeds, cloves, cardamom, nutmeg, cinnamon and cayenne pepper.