



NUTRITION & ALLERGEN GUIDE

ALLERGEN INFORMATION

Die in der Tabelle aufgeführten Allergene wurden von den Lieferanten der Produkte übernommen.

Sobald ein Produkt durch deinen Barista ausgepackt, erhitzt oder zubereitet wurde (auch wenn wir uns bemühen diese zu separieren) – kann eine Kreuzkontamination mit allen Allergenen vorkommen.

Wenn Dich ein Gast nach den enthaltenen Allergenen fragt, rate nicht. Hilf ihm die korrekten Daten im Allergensheet zu finden, bevor er seine Wahl trifft, erinnere Dich: es ist die Entscheidung des Kunden.

In der Tabelle sind Informationen zu den folgenden 14 Allergenen enthalten:

Les informations données dans ce tableau proviennent des fournisseurs des produits.

Une fois déballés, chauffés ou manipulés par les Baristas (bien que les produits ne soient pas mélangés), une contamination croisée des ingrédients allergènes entre les produits est possible.

Si un consommateur demande des informations liées à la présence d'un ingrédient allergène dans un produit, n'essayez pas de deviner, reportez-vous au tableau ci-dessous. Rappelez-vous que c'est au client de choisir de consommer ou non un produit.

Le tableau fournit des informations sur les 14 allergènes suivants:

ALLERGENE



Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasanweizen)
Céréales, contenant du gluten (Blé, Seigle, Orge, Avoine, Épeautre, Blé de Khorasan)



Milch
Lait



Eier
Œufs



Soja
Soja



Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse,
Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brasil,
Pistaches, Noix de Macadamia)



SO₂ & Sulfite >10ppm
SO₂ & Sulfites >10ppm



Sesam
Graines de Sésame



Erdnüsse
Arachides



Senf
Moutarde



Erdnüsse
Arachides



Lupinen
Lupins



Krebstiere
Crustacés



Weichtiere
Mollusques



Fisch
Poisson

