

























Allergene

Ob beim Bäcker, Metzger oder im Restaurant – Allergene gibt es überall.

Für Allergiker ist es um so wichtiger zu wissen, in welchen Lebensmitteln potentiell allergene Zutaten enthalten sind.

	Glutenhaltige Getreide
	Krebstiere
	Eier
	Fische
	Erdnüsse
	Sojabohnen
	Milch (einschliesslich Laktose)










































































	Hartschalennobst (Nüsse)
	Sellerie
	Senf
	Sesamsamen
	Schwefeldioxid und Sulfite
	Lupinen
	Weichtiere

Tomatensalat mit Mozzarella	
Rucola mit Parmesan	 
Nüsslisalat mit Ei	
Paradiso (Grüner Salat, Mozzarella, Oliven, Thunfisch)	 
Dressing Salat	
Balsamico Dressing	
French Dressing	 
Italian Dressing	
Können Spuren enthalten von	

PIZZA

Ob beim Bäcker, Metzger oder im Restaurant – Allergene gibt es überall.





















Für Allergiker ist es um so wichtiger zu wissen, in welchen Lebensmitteln potentiell allergene Zutaten enthalten sind.

Margherita	 	Frutti di Mare	  
Funghi	 	Gamberetti	  
Stromboli	 	Hawaii	 
Napoli	  	Piccante	  
Salame	  	Pollo	  
Giardino	 	Porcini	 
Gorgonzola	 	Quattro Formaggi	  
Ortolana	 	Rustica	 
Prosciutto	 	Padrone	 
Prosciutto e Funghi	 	Parma	  
Quattro Stagioni	 	Bresaola	  
Rindfleisch-Salami	  	Tartufata	 
Rucola	  	Wunschkpizza	 
Tonno	  	Calzone	  
Verde	 	Knoblauchbrot	 

PASTA

Cannelloni Ricotta e Spinaci		
Lasagne Bolognese		
Lasagne Verdura		
Tortelloni alla Panna		
Amatriciana		
Arrabiata		
Bolognese		
Carbonara		
Carbonara		Car
Napoletana		Nap
Pesto Genovese		Pes
Gamberi e Zucchini		Gar
Merluzzo e Olive		Mer
Salmone		
(+) Geriebener Parmesankäse		
Können Spuren enthalten von		

DESSERT

Mousse au Chocolat	  
Tiramisu	   
Gelateria Caramelita	 
Gelateria Espresso Croquant	  
Gelateria Maple Walnut	  
Gelateria Pistachio	  
Gelateria Stracciatella	 
Gelateria Strawberry	