

**Unsere Speisen können Spuren von 14 Hauptallergenen und Zusatzstoffe enthalten.**

Gerne informieren wir Sie über mögliche verwendete Zutaten, die Hauptauslöser von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sein können.

**Zusatzstoffe:**

1) mit Nitritpökelsalz 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Antioxidationsmittel  
4) mit Farbstoff 5) mit Phosphat 6) mit Süßungsmittel 7) koffeinhaltig 8) chininhaltig  
9) geschwärzt 10) mit Konservierungsstoffen

**Allergene:**

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Hühnerei, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja,  
g) Milch und Laktose, h) Schalenfrüchte (Nüsse), i) Sellerie, j) Senf, k) Schwefeldioxid u. Sulfite,  
l) Lupine, m) Sesam, n) Weichtiere

Da wir mit natürlichen Zutaten arbeiten, können wir trotz größter Sorgfalt Kreuzkontaminationen leider nicht ausschließen.

**Das sollten Sie wissen:**

Kochen ist unsere Leidenschaft, frische Zutaten, ausgesuchte Qualität, Rationalität und Nachhaltigkeit sind für uns Anspruch und Verpflichtung. Hier wird HandWERK-lich gearbeitet.

Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker, unnatürliche Farbstoffe und alle unnötigen Industrieprodukte.

Wo immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte aus der näheren und weiteren Umgebung von Eisenhüttenstadt, denn wir bevorzugen den kürzesten Weg vom Feld auf den Tisch. Unsere Umwelt steht im Fokus, deshalb vermeiden wir Verpackungsmüll und Portionspackungen.

**Klasse statt Masse** - Unsere Lieferanten garantieren beste Qualität u.a.:

Neuzeller Agrargenossenschaft  
Neuzeller Klosterbrauerei  
Bauer Saft

Landfleischerei Welmnitz  
Bäckerei Morche, Wiesenau  
Aronia Team, Guben

Früchtequelle Neuzelle  
Mineralquelle Bad Liebenwerda  
Kleinstherzeuger aus Eisenhüttenstadt und Umgebung

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.