

Nous vous informons des allergènes qui sont présents dans les plats que nous vous cuisinons.

Et afin que nous puissions nous comprendre ci-dessous la signalétique.

Sur le menu vous retrouverez uniquement les numéros afin de garder une lisibilité des menus.

Nous restons disponible pour toutes informations.



1. Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten

blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées et produits à base de ces céréales, pâtisseries, pain, pâtes / Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

2. Crustacées / Krebstiere / Crustaceans

3. Œufs / Eier / Eggs

4. Poisson / Fisch / Fish

5. Arachides / Erdnuss / Peanuts

6. Soja / Soja / Soybeans

7. Lait, lactose / Milch, Lactose / Milk (including lactose)

8. Fruits à coque / Schalenobst / Nuts (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix de Queensland et produits à base de ces fruits / Haselnüsse, Wahnüsse, Mandeln, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranuss, Pistazien, Macadamia-Nüsse, Queensland Wahnüsse, und produkte aus diesen Früchten

9. Céleri / Sellerie / Celery

10. Moutarde / Senf / Mustard

11. Sésame / Sesam / Sesame seeds

12. Sulfites / Sulfiten / Sulphur dioxide

13. Lupin / Lupine / Lupin

14. Mollusques / Muscheltiere / Molluscs

