



Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

nachfolgend haben wir für Sie, die von uns verwendeten Zutaten mit hohem allergischen Potenzial (nach Lebensmittelkennzeichnungsverordnung) und die Wurstspezialitäten in denen diese enthalten sind, aufgelistet. Sollten Sie auf eine dieser Zutaten allergisch reagieren, entnehmen Sie bitte dieser Auflistung welche Produkte Sie unbedingt meiden sollten.

Enthält Ei:

Eipastete, Hackbraten

Enthält Gluten:

Griebenschmalz, Hackbraten, Wellwurst, Wurstebrot

Enthält Hülsenfrüchte:

Kaiserjagdwurst, Wildschweinpastete

Enthält Sellerie:

Cornedbeef, Eisbein in Aspik, Früchtebraten, Gurkensülze, Hackbraten, Heidefrühstück, Roastbeef, Sauerfleisch, Schweinebraten, Spießbraten, Zwiebelsülze

Enthält Senf:

Bayrische Bierwurst, Bierschinken, Bockwurst, Braunschweiger grob, Eipastete, Filetpastete, Fleischkäse, Fleischwurst im Ring, Fleischwurst im Ring mit Knoblauch, Früchtebraten, Frühlingsschinken, gekochtes Mett, Gutsherrenleberwurst, Hackbraten, Heidefrühstück, Jagdwurst, Jägerhackbraten, Kaiserjagdwurst, Krakauer im Ring, Krakauer-Endchen, Leberpastete, Leberrolle, Leberwurst, Münchner Weißwurst, Paprikapastete, Pilzpastete, Rauchendchen, Roastbeef, Römerbraten, Schinkenwurst, Schnittlauchleberwurst, Spießbraten, Wiener Würstchen, Wildschweinpastete

Enthält Soja:

Schweinebraten

Wir sind stetig bemüht bei unseren Wurstrezepturen auf Zutaten mit hohem allergischem Potenzial zu verzichten, und uns auf diesem Gebiet ständig weiter zu entwickeln.