

Liste der 14 „EU-Allergene“

	A	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölen gewonnene Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
	G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
	H	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	O	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich in unserem Restaurant willkommen und freuen uns, Sie mit unseren köstlichen Gerichten zu verwöhnen. Wir möchten darauf hinweisen, dass wir bei der Zubereitung unserer Speisen besonderen Wert auf Qualität und Frische legen und stets darauf achten, dass alle Zutaten sorgfältig ausgewählt und verarbeitet werden.

Da uns Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden am Herzen liegen, haben wir für Sie eine detaillierte Liste aller unserer Gerichte mit den vorkommenden Allergenen erstellt. Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über eventuelle Unverträglichkeiten, damit wir Ihnen eine individuelle Beratung und spezielle Empfehlungen anbieten können.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!
Ihr aqra Restaurant Team

Speisen	Mögliche Allergene
Qozi/ Lamm- Steak	AG
Qozi/ Hühner-Steak	AG
Pastirme	ACG
Qali/ Lamm- und Rindfleisch mit Ei	ACG
Tashrib/ Lamm- und Kalbfleisch mit Nan in Suppe	AG
Grillspezialitäten	AG
Pizza	ADG
Hummus mit Tandoori-Nan	AGHN
Auberginencreme mit Tandoori-Nan	AG
Vorspeise Teller	AGN
Reis	A
Pommes	A
Tandoori-Nan	AG
Softeis	G