



**Unser Betrieb steht unter ständiger HACCP Kontrolle
durch Sidney R. Wolff.
Wir salzen mit jodiertem Speisesalz**

Zugelassene Zusatzstoffe:

**(1) Farbstoff; (2) konserviert; (3) Antioxidationsmittel;
(4) Geschmacksverstärker; (5) Schwefeldioxid und Sulfit;
(6) geschwärzt; (7) gewachst; (8) Phosphat; (9) Süßungsmittel;
(10) enthält eine Phenylalaninquelle**

Zugelassene Allergene:

**(11) glutenhaltiges Getreide; (12) Krebstiere; (13) Eier; (14) Fisch;
(15) Milch; (16) Nüsse, Schalenfrüchte; (17) Sellerie; (18) Senf;
(19) Sesam; (20) Sojabohnen; (21) Lupinen; (22) Weichtiere;
(23) Erdnüsse; (24) Alkohol;**

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten.

Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind.

Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können.

Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen, neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.

Sébastien Catering übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.