

TÚ ERES QUIEN MEJOR CONOCE TUS ALERGIAS

YOU ARE THE EXPERT AT YOUR ALLERGY

DU KENNST DEINE ALLERGIEN AM BESTEN

Para que disfrutes al máximo de tu experiencia gastronómica, no dudes en preguntarnos cualquier duda que tengas sobre la comida. Para ayudarle y orientarte en nuestros bufés, hemos indicado los alérgenos más comunes que contienen nuestros platos.

To make the most of your dining experience, do not hesitate to ask us any food-related questions you might have. To help you and guide you through our buffets we have labeled the most common allergens our foods contain.

Um das Beste aus Ihrem Essenserlebnis zu machen, zögern Sie nicht, uns Ihre Fragen zum Thema Essen zu stellen. Um Ihnen zu helfen und Sie durch unsere Buffets zu führen, haben wir die häufigsten Allergene, die unsere Lebensmittel enthalten, gekennzeichnet.

Etiquetado de alimentos para alergias

Allergen food labels

Allergie lebensmittel kennzeichnung



Sulfitos
Sulfor Dioxide



Soja
Soy
Soja



Crustáceos
Crustacean
Schalentiere



Gluten
Gluten
Gluten



Huevo
Egg
Ei



Pescado
Fish
Fisch



Mostaza
Mustard
Senf



Apio
Celery
Selleri



Huevo & Leche
Egg & Milk
Ei & Milch



Leche
Milk
Milch



Moluscos
Molluscs
Weichtiere



Altramucos
Lupins
Lupine



Frutos secos
Nuts
Nüsse



Cacahuetes
Peanut
Erdnüsse



Sésamo
Sesame
Sesam

Etiquetado de alimentos para alergias

Additional food labels

Allergie lebensmittel kennzeichnung



Sin gluten
Gluten free
Glutenfrei



Sin lactosa
Lactose free
Laktosefrei



Bajo en carbohidratos
Low Carb
Kohlenhydratarm



Vegetariano
Veggie
Vegetarisch



Vegano
Vegan
Vegan



Regional
Regional
Regional



Ajo
Garlic
Knoblauch



Picante
Spicy
Scharf



Muy picante
Very spicy
Sehr scharf



Sin azucar añadido
No added sugar
Ohne Zuckerzusatz



Alcohol
Alcohol
Alkohol



Cerdo
Pork
Schweinefleisch



Cebolla
Onions
Zwiebeln

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 de 1 de diciembre (Prevención de la parasitosis por anisakis), que se sirven en este establecimiento han sido sometidos al tratamiento en los términos establecidos.

TRATAMIENTOS PARA PESCADO A CONSUMIR CRUDO O PRACTICAMENTE CRUDO

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de pesca de consumo en crudo o los que su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas. El Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en producto de la pesca suministrados por el establecimiento que sirvan comida a consumidores finales o colectividades.