

Glutenhaltiges Getreide

(Weizen,Roggen,Gerste,Hafer,Dinkel)

Brot

alle Zubereitungsarten unserer Fischgerichte

Gerne braten wir Ihnen Ihren Fisch aber auch natur „unmehliert“

Fischsuppe

Fischfrikadelle

Räucherfischsalat

Remoulade

Salatdressing ; d.h. alle Salate , Kartoffelsalat

Schnitzelgerichte ; „paniert“ und „natur mit Zwiebel-Paprikasoße“

Weinsoße

Heringfilets in Sahnesoße

Eiswaffel

Röstzwiebeln (Deko)

Eier und Eierzeugnisse

(Vollei, Eigelb, Eiklar)

Fischsuppe

Räucherfischsalat

Fischfrikadelle

Remoulade

Alle Rohkostsalate , Kartoffelsalat

Zubereitungsarten gekocht „Weinsoße“ und „blau“

Weinsoße

Fleischsoße

Paniertes Schnitzel

Alle Eissorten

Eiswaffel

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse & Schalenfrüchte

(Hülsenfrucht Erdnuss & Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie)

Zubereitungsart natur gebraten mit Mandelblättchen

Alle Eissorten

Brot

Eiswaffel

Soja und Sojaerzeugnisse

(alle Sojabohnen)

Kräuterbutter

Heringfilets in Sahnesoße

Eiswaffel

Eiskaffee

Milch und Milcherzeugnisse

(bezogen auf Kuhmilch)

Weinsoße

Kartoffelsalat

Kräuterbutter

Heringfilets in Sahnesoße

Meerrettich

Sahne Meerrettich

Fleisch-Schnitzelsoße

Eiskaffee

Eiswaffel

Schokosoße

Alle Eissorten

Sahne

Cappuccino

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

(Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)

Fischsuppe

Fischfrikadelle

Kartoffelsalat

Salatdressing

Fischzubereitungsarten „Weinsoße“ , „Kräuterbutter“ , „blau“

Kräuterbutter

Weinsoße

Fleisch-Schnitzelsoße

Senf und Senferzeugnisse

(Senf-körner, pulver, öl, sprossen ; Senf)

Salat-Dressing ; d.h. alle Salate ,Kartoffelsalat

Wurstsalat

Remoulade

Räucherfischsalat

Fischzubereitungsart „blau“ gekocht

Sesamsamen

Brot

Lupine und Lupinenerzeugnisse

○

Fisch und Fischerzeugnisse

Alle Fischarten

Im Fischrestaurant Insel Rott am Rhein fast alles !!!!

Weichtiere – u.Erzeugnisse

(Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln)

○

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

(Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi)

○

Schwefeldioxid und Sulfit

ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

Wein und Bier

Fußnoten-Zusatzstoff Nr. 13

Aufgeführt wurden 14 Hauptallergene die als Hauptzutat ,Nebenzutat beim Kochen oder nur als Deko verwendet wurden

Stand (August 2015)

Remoulade

Allergen: Senfsaat, Senf, Eigelb, Weizenstärke

Farbstoff Beta-Carotin

Fischsuppe

Allergen: Sellerie, Butter, Sahne, Milch, Soja, Senf, Ei, Weizenmehl, Fisch

(Jodsalz)

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat

Antioxidationsmittel Kaliumsulfid (Essig)

Farbstoff Zuckerkulör (Essig)

Räucherfischsalat

Allergen: Fisch, Senf, Senfsaat, Eigelb, Weizenstärke (Jodsalz)

Farbstoff Beta-Carotin (Majo)

Fischfrikadelle

Allergen: Fisch, Weizen, Sellerie, Ei, Milch, Senf, Soja (Jodsalz)

Konservierungsstoff Natriumnitrit (Speck)

Antioxidationsmittel Natriumascorbat (Speck)

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat

Zubereitung „Weinsoße“

Allergen: Butter, Weizenmehl, Sahne, Senf, Sellerie, Ei, Milcheiweiß, Soja,
Milchzucker, Fisch , (Jodsalz)

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat

Geschwefelt Sulfite ; Süßungsmittel Saccharin (Deko Tomatenpaprika)

Zubereitung „blau“

Allergen: Fisch, Sellerie, Ei, Milch, Soja, Weizen, Senfkörner, (Jodsalz)

Antioxidationsmittel Kaliummetabisulfite (Essig)

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat

Zubereitung „paniert“

Allergen : Fisch, Weizen (Gluten)

Zubereitung „Müllerin Art“

Allergen : Fisch, Weizen (Gluten) (mehlierte Zwiebeln)

Zubereitung „Kräuterbutter“

Allergen: Fisch, Sellerie, Soja, Weizen, Butter, Milcheiweiß

Jodiertes Salz, Knoblauch

Geschmacksverstärker E 621, E 631

Zubereitung „Mandelblättchen“

Allergen: Fisch, Nuss Mandel, Weizen,

Zitronenschnitz

Konservierungsstoff E 233 Thiabendazol

Brot

Allergen: Weizenmehl, Roggenmehl, Sesam, Nüsse, Salz

Dressing/Salatsoße

Allergen: Weizen, Senf

Antioxidationsmittel Kaliummetabisulfit (Essig)

Farbstoff Ammoniak-Zuckerkulör (Essig)

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat

Salz

Kartoffelsalat

Allergen: Weizenstärke, Sellerie, Milch, Soja, Senf, Eier, Eigelb

Salz , Jodsalz

Farbstoff Beta-Carotin (Majo), Zuckerkulör (Essig)

Konservierungsstoff Na-Nitrit (Speck)

Antioxidationsmittel Natriumascorbat (Speck), Kaliummetabisulfit (Essig)

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat

Rohkostsalate

Allergen: Senf, Weizen, Eigelb

Antioxidationsmittel : Kaliummetabisulfit

Farbstoff Beta-Carotin(Majo), Ammoniak-Zuckerkulör (Essig)

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat

Tafelessig , aus Branntwein , 5% Säure

Antioxidationsmittel Kaliummetabisulfit

Farbstoff Ammoniak-Zuckerkulör

Röstzwiebeln (Deko auf Kartoffelsalat , Feldsalat)

Allergen: Weizenmehl (Gluten) , Salz

Paniertes Schnitzel ; Schnitzel natur mit Zwiebel-Paprika

Allergen: Weizenmehl(Gluten), Eier, Milch, Knollensellerie, Milch,

Soja, Senf

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat

Süßungsmittel Saccharin-Natrium (Puszta-Salat)

Salz , Jodsalz

Heringfilets in Sahnesauce

Allergen: Fisch, Weizenstärke(Gluten), Eigelb, Milch, Soja, Maisstärke

Süßungsmittel Saccharin

Speisesalz

Meerrettich

Allergen: Molkenenerzeugnis

Antioxidationsmittel Natriummetabisulfit (Essig)

Jodsalz

Sahnemeerrettich

Allergen: Eigelb, Milchpulver, Sahne

Antioxidationsmittel Natriummetabisulfit (Essig)

Jodsalz

Eiswaffeln

Allergen: Weizenmehl, Sahnepulver, Molkenenerzeugnis, Eigelb, Soja
, Schalenfrüchte (Nüsse), Vollmilchpulver

Kaffee-Beilagen

Immer was Süßes mit Schokolade oder Keks, d.h.

Allergen : mit Sicherheit was mit Milch, Nüssen, Getreide (Gluten)

Eis

Allergen: Milch, Molkenenerzeugnis, Nüsse, Erdnüsse, Ei, Weizen (Gluten)

Schokoladensoße

Allergen: Kondensmilch(?)

Tomatenketchup – Tütchen

Branntweinessig , Salz

Süßungsmittel Saccharin

Salat-Majonäse-Tütchen

Allergen: Senfsaat

Konservierungsstoff Kaliumsorbat,Natriumbenzoat

Salz

Wurstsalat

Allergen: Senf,Weizen,

Konservierungsstoff Natriumnitrit

Antioxidationsmittel Kaliummetabisulfit , Ascorbinsäure

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat

Geschwefelt Sulfit (Deko Tomatenpaprika)

Süßungsmittel Saccharin (Deko Tomatenpaprika)

Stabilisator Diphosphate

Farbstoff : Ammoniak-Zuckerulör

Kochsalz

Mit Käse : Farbstoff Beta-Carotin

Coca-Cola

Farbstoff E150d

Koffein

Mezzo-Mix

Farbstoff E150d

Stabilisator E412

Koffein

Fanta

Farbstoff Carotin

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

Zero-Coca-Cola

Farbstoff E150d

Süßungsmittel Acesulfam,Aspartam,Natriumcyclamat

Phenylalaninquelle

Koffein

Bitter-Lemon

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

Chinin

Bailey´s

Farbstoff Zuckerkulör E150b

Koffein

Campari

Farbstoff

Eiskaffee

Allergen: fettarme Milch, Soja

Koffein

Stand 29.08.2015

Allergene

Inhaltsstoffe/

Zusatzstoffe

Stand 29.08.2015

Restaurant Insel Rott am Rhein GmbH