



Pfifferlinge ...

Bunt gemischter Salat
mit gebratenen Pfifferlinge
und Parmesankäse ^{G, J}

Euro 13,50

Weinempfehlung:

2015er Grauburgunder
Weinmanufaktur Untertürkheim

Euro 7.90 0.2 L

Hausgemachte
Knödel an
Rahm-Pfifferlingen ^{A, C, G, J}

Euro 17,90

Rinderfilet mit frischen
Pfifferlingen und Speck ^{1, 2, 9, 11, J}

Euro 29.50

Weinempfehlung:

2015er Lemberger
Weingut Schnaitmann
Fellbach

Euro 9.50 0.2 L

Allergen und Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoff-Legende in unseren Speisekarten

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

sind heute weit verbreitet. Damit Sie in der Wilhelmer Gastronomie unbeschwert essen können, haben wir alle Speisen, die mögliche Allergene enthalten, gekennzeichnet. Sie finden unten angeführt die Abkürzungen mit der jeweiligen Beschreibung.

Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff
 - 2) mit Farbstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel
 - 4) mit Süßungsmittel
 - 5) mit einer Zucker-Art und Süßungsmitteln
 - 6) enthält eine Phenylalaninquelle
 - 7) mit Phosphat
 - 8) geschwefelt
 - 9) mit Geschmacksverstärker
 - 10) geschwärzt
 - 11) gewachst
-
- 12) chininhaltig
 - 13) coffeinhaltig
 - 14) gentechnisch verändert

Allergene

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- A2) Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- A3) Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- A4) Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- A5) Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
- A6) Glutenhaltiges Getreide (Kamut)
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch und Laktose
- H) Schalenfrüchte
- H1) Schalenfrüchte (Haselnuss)
- H2) Schalenfrüchte (Pecannuss)
- H3) Schalenfrüchte (Walnuss)
- H4) Schalenfrüchte (Paranuss)
- H5) Schalenfrüchte (Macadamianuss)
- H6) Schalenfrüchte (Mandel)
- H6) Schalenfrüchte (Cashewnuss)
- H7) Schalenfrüchte (Pistazie)
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfite
- M) Lupine
- N) Weichtiere

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei den Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zu Verfügung gestellt werden.

Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Darüber berät Sie gerne unser Servicepersonal.