

Allergeninformationen

Wir verarbeiten in unseren Restaurants Allergene und können aufgrund von Kreuzkontamination niemals zu 100% garantieren, dass unsere Produkte allergenfrei sind.

	Eier	Fisch	Milch/Laktose	Erdnüsse	Sesam	Krustentiere	Soja	Nüsse	Glutenhaltiges Getreide	Sulfite	Sellerie	Senf	Lupine	Weichtiere	
Brot															
Italian (Weißbrot)							J		Weizen						
Sesam (Weißbrot mit Sesamsamen)					J		J	Ke	Weizen						
Cheese Oregano (Weißbrot mit Käse und Oregano)			J				J		Weizen						
Honey Oat (Vollkornbrot mit Honig und Haferflocken)							J		Weizen, Gerste, Hafer						
Vollkornbrot (Weizenvollkornbrot mit Roggen und Saatenmischung)					J		J		Weizen, Roggen						
Weizenwrap									Weizen						
Spinat Wrap									Weizen						
Glutenfreies Brot ¹⁾									Weizen						
Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Eier und Gemüsebratling															
Pepperonisalami												J			
Salami												J			
Tuna (Thunfischcreme mit Lite Mayonnaise)	J	J										J			
Philly Beef (Rindfleischstreifen mit grüner Paprika und Zwiebeln)							J		Gerste						
Chicken Breast (Hähnchenbrustfiletstreifen)															
Chicken Teriyaki (Hähnchenbrustfiletstreifen mit Teriyaki-Marinade)					J		J		Weizen						
Chicken Fajita (Hähnchenbrustfiletstreifen mit mexikanischer Würzmischung)									Weizen						
Ham (Kochschinken)*															
Turkey (Truthahnbrust)*															
BBQ Rib (Geformtes, gewürztes Schweinefleischprodukt aus 94% fein zerkleinertem Schweinefleisch mit BBQ-Soße)									Gerste						
Bacon (Speck)															
Omelette ²⁾	J		J												
Spicy Vegan Patty							J		Weizen		J				
Meatless Chicken Teriyaki (Streifen auf Sojabasis mit Teriyaki-Marinade)					J		J		Weizen						
Nacho Chicken Bites			Ke				Ke		Weizen						
Smoky Chicken															
Käse- und Gemüseprodukte															
Scheibenkäse			J												
Mozzarella-Cheddar-Mix			J												
Frischkäse			J												
Cheddar			J												
Vegan Slices															
Jalapeños										J					
Oliven															
Gewürzgurken															
Salat, Karotten, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Spinat, Mais, Rucola															
Potato Bites															
Raclette Käse			J												
Soßen und Gewürze															
Hickory Smoked BBQ Soße									Gerste						
Caesar Soße (Käse-Knoblauch-Soße)	J		J				J		Weizen						
Chipotle Southwest Soße (Chili-Soße)	J											J			
Honey & Wholegrain Mustard Soße (Honig-Senf-Soße)												J			
Lite Mayonnaise (nur 35% Fett, 50% weniger als Mayonnaise)	J											J			
Joghurt			J												
Hot Sauce (Scharfe Chili-Soße)															
Salsa												J			
Sweet Onion Soße												J			
Vegan Garlic Aioli												J			
Rotweinessig										J					
Olivenöl															
Röstzwiebeln									Weizen						
Guacamole															
Chili-Flocken															
Meersalz / Pfefferkörner															
Southwest Seasoning															
Truffle Sauce	J											J			
Cookies**															
Double Chocolate Cookie (vegan)	Ke		Ke				J	Ke	Weizen						
Chocolate Chunk Cookie	J		J				J	Ke	Weizen						
Chocolate Chip mit Rainbow Candy Cookie	J		J				J	Ke	Weizen						
White Chip Macadamia Nut Cookie	J		J				J	14	Weizen						
Raspberry Cheesecake Cookie	J		J				J	Ke	Weizen						
Lemon Buttermilk Cookie	J		J				J	Ke	Weizen						
Verschiedenes															
Getränke vom Dispenser															
Kaffee / Tee ²⁾			Ke												
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee / Kakao ²⁾			J												

* Aus Fleischstücken zusammengefügt.

¹⁾ Bei der Zubereitung im Restaurant kann das glutenfreie Brot jedoch mit Zutaten in Kontakt kommen, die Gluten enthalten.

²⁾ Nicht in allen Restaurants verfügbar.

Im normalen betrieblichen Umfeld kann nicht garantiert werden, dass die Zutaten von den Sandwiches und Salaten zu 100% frei von Kreuzkontamination sind. Die Produktauswahl kann von Restaurant zu Restaurant variieren. Bitte fragen Sie den Sandwich Artist zu nicht aufgelisteten Produkten. Aktueller Stand zum Zeitpunkt des Drucks (Oktober 2022).

J = Das Allergen ist im Produkt enthalten.

Ke = Kann Spuren enthalten: Das Allergen wird in der Produktionsstätte verarbeitet, daher können durch Kreuzkontamination Spuren des Allergens in der Zutat enthalten sein.

** = Aufgrund der Art und Weise der Aufbewahrung können die Produkte mit Nüssen in Kontakt kommen.

Nüsse	
7	Mandeln
8	Haselnüsse
9	Walnüsse
10	Cashews
11	Pekannüsse
12	Paranüsse
13	Pistazien
14	Macadamianüsse

