

# 12/



MITTAGSKULTUR

## Betriebsurlaub 2019 + geschlossene Brückentage

<b>PFANNE</b>	<u>KW 52/01</u> 24.12 – 04.01 <b>Betriebsurlaub</b>		<u>KW 25</u> 21.06 <b>Brückentag</b> (Fronleichnam)	<u>KW 52/02</u> 23.12 – 06.01 <b>Betriebsurlaub</b>
<b>TOPF</b>		<u>KW 22</u> 31.05 <b>Brückentag</b> (Christi Himmelfahrt)	<u>KW 35/36</u> 26.08 – 06.09 <b>Betriebsurlaub</b>	
<b>GRILL</b>	<p>Liebe Gäste,</p> <p>wie schon bekannt, haben wir zu den gesetzlichen Feiertagen geschlossen. Zusätzlich bekommen Sie hier eine Vorschau unserer Betriebsferien und geschlossenen Brückentagen im Jahr 2019.</p>			



Allergienhinweise auf der Rückseite



## ALLERGENE

- a | Glutenthaltiges Getreide  
(a1| Weizen; a2| Roggen;  
a3| Gerste; a4| Hafer; a5| Dinkel)
- b | Krebstiere
- c | Eier und Erzeugnisse
- d | Fische
- e | Erdnüsse
- f | Soja
- g | Milch und Milchprodukte
- h | Hülsenfrüchte  
(h1 | Mandeln; h2 | Haselnuss;  
h3 | Walnuss; h4 | Pecanuss)
- i | Sellerie
- j | Senf
- k | Sesam
- l | Schwefeldioxid und Sulfite  
(>10mg/Kg)
- m | Lupine
- n | Weichtiere

- Wenn die Bezeichnung des Lebensmittel an sich schon den Begriff des Allergens enthält, ist eine zusätzliche Kennzeichnung nicht mehr notwendig.
- Spuren von Allergene können aufgrund der gemischten Produktion von Speisen grundsätzlich nicht ausgeschlossen werden.
- **Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie vor Ort einsehen.**

## ZUSATZSTOFFE

- 1 | mit Farbstoff
- 2 | mit Konservierungsstoff
- 3 | mit Nitritpökelsalz
- 4 | mit Antioxidationsmittel
- 5 | mit Geschmacksverstärker
- 6 | geschwefelt
- 7 | geschwärzt
- 8 | mit Phosphat
- 9 | mit Milcheiweiß
- 10 | koffeinhaltig
- 11 | chininhaltig
- 12 | mit Süßungsmittel(n)
- 13 | enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 | gewachst

12 / 

MITTAGSKULTUR

### **12 / Mittagskultur**

Thomas-Mann-Straße 50  
90471 Nürnberg  
Tel. 0911 32166888  
[www.12-tm50.de](http://www.12-tm50.de)  
[info@12-tm50.de](mailto:info@12-tm50.de)

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag 10-16 Uhr  
Warme Küche 11-14 Uhr