

Hauptkomponenten					Buffetbeschilderung				
Angaben in:	Gramm	Gramm	Gramm		Milligramm				
	Fett	Eiweiß	Kohlenhyd.	Kcal.	Cholest.	Laktose	Gluten	Schweinefl.	
0									
Menü 1	Schäufele	9	20	0	166	70	nein	nein	ja
	Kennzeichnungspflichtige Stoffe Allergie auslösende Stoffe								
Menü 2	Angaben in:	Gramm	Gramm	Gramm					
		Fett	Eiweiß	Kohlenhyd.	Kcal.	Cholest.	Laktose	Gluten	Schweinefl.
	Leicht gebräunte Hähnchenbrust	1	21	3	108	78	nein	nein	nein
	Kennzeichnungspflichtige Stoffe Allergie auslösende Stoffe								
Menü 3						Inhalt			
							Laktose	Gluten	
	Lockere Eierpfannkuchen	18	14	75	532	107	ja	ja	
	Kennzeichnungspflichtige Stoffe Allergie auslösende Stoffe	A1,3,7				* nur in Spuren vorhanden			
MCC-SV-V04		Version 1.0		Freigabedatum: 26.06.2013		Seite		1	von 28

Auf der Buffetbeschilderung
verweisen wir zusätzlich zum Speiseplan
auf Laktose, Gluten und Schweinefleisch,
das dient zur Orientierung für unsere Gäste,
um die Menüauswahl zu erleichtern.

Für uns ist eine gute Information unserer Gäste sehr wichtig,
daher haben wir die Nährwertdaten
bis in die einzelnen Komponenten sichtbar gemacht,
unsere Gäste können Hauptkomponenten mit den Beilagen selbst kombinieren
und wissen jederzeit über die Inhaltsstoffe Bescheid.