

Die Wiener Deewan Allergeneschau

gemäß Österreichischer Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), nach EU-Richtlinie 2003/89/EG zur Änderung der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG, gültig ab 13.12.2014.

Alle Curries sind glutenfrei, alle vegetarischen Curries sind auch vegan.

Kennzeichnungspflichtige Allergene (1–14):

Vorkommen in Speisen des Wiener Deewan:

Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<ul style="list-style-type: none"> • Brot • Milch-Grieß-Süßspeise
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	–
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	–
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	–
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	– (evtl. Süßspeise mit Mandeln: „kann Spuren von Erdnüssen enthalten“)
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	–
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<ul style="list-style-type: none"> • Süßspeisen (Milch) • Huhn-, Rind- und Lammcurry (etwas Joghurt) • Joghurtsauce, grüne Chilisauce
Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<ul style="list-style-type: none"> • Süßspeise mit Mandeln
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	–
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	–
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<ul style="list-style-type: none"> • Brot (Nanbrot mit Sesam)
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	–
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	–
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	–

Sweet Chili Sauce: Zucker, Wasser, rote Chili 19%, Salz, Knoblauch, Säureregulator: E260, Verdickungsmittel: E415.

Sweet Mango Chutney: Mango, Zucker, Essig, Essigsäure (E260), Knoblauch, Salz, Rote Chili, Griech. Kreuzkümmel, Pfeffer, Zitronensäure (E330), Kardamom, Gewürznelken.