

Nährwerte

		Brennwert (in Kilojoule)	Brennwert (in Kilo- kalorien)	Fett (in g)	davon gesättigte Fettsäuren (in g)	Kohlen- hydrate (in g)	davon Zucker (in g)	Eiweiß (in g)	Salz (in g)
AKTIONSPRODUKT									
Triple Beef Chili Cheese	pro 100 g	1203,9	289,3	19,0	7,1	15,3	2,0	13,6	1,5
Crunchy Chickenwings	pro 100 g	867,0	208,0	13,0	3,3	7,7	0,0	15,0	1,1
Potato Dippers	pro 100 g	600,0	143,0	4,8	0,5	22,0	0,5	1,9	0,5
Trüffelmayonnaise	pro 100 g	2845,0	691,0	74,3	6,2	4,0	3,7	1,3	1,1

Allergene und Zusatzstoffe

	Eier und daraus hergestellte Produkte	Nüsse/Schalenfrüchte (Erdnuss)	Nüsse/Schalenfrüchte (Spuren)	Krustentiere u. daraus hergestellte Produkte	Milch und Produkte daraus (einschl. Laktose)	Sellerie u. daraus hergestellte Produkte	Sesam Samen u. daraus hergestellte Produkte	Sojabohnen u. daraus hergestellte Produkte	Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg)	Senf u. daraus hergestellte Produkte	Lupinen u. daraus hergestellte Produkte	Weichtiere u. daraus hergestellte Produkte	Gluten aus Weizen	Gluten aus Weizen und Roggen	Gluten aus Weizen und Gerste	mit Geschmacksverstärker	mit Süßungsmitteln	mit Konservierungsstoffen	mit Farbstoff	mit Phosphat/Stabilisator	mit Antioxidationsmitteln
Triple Beef Chili Cheese																					
Crunchy Chickenwings																					
Potato Dippers																					
Trüffelmayonnaise																					

Bei den angegebenen Werten und Gehalten handelt es sich um gerundete europäische Durchschnittswerte. Sie beruhen auf Laboruntersuchungen oder Lieferantenangaben und basieren auf Standardrezepturen und Standardportionsgrößen. Unterschiede in Portionsgrößen, Herstellungsverfahren und Quellen von Zutaten können die Angaben zu den einzelnen Produkten genauso beeinflussen, wie regionale oder saisonale Unterschiede. Produkt- und Rezepturänderungen sind möglich und werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Die Auflistung der Angaben gibt den derzeitigen Stand wieder und kann sich von gedrucktem Material unterscheiden.

Wir können aufgrund unserer Produktvielfalt eine Kreuzkontamination mit anderen der genannten Allergene nicht ausschließen, so dass diese in Spuren enthalten sein können. Diese Kreuzkontaminationen werden nicht angegeben. Vegetarische Produkte können in der Produktion in Kontakt mit Fleischprodukten gekommen sein.