

Zusatzstoffe und Allergene

Wir kennzeichnen die gesetzlich kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene. Die Angaben auf dem Speiseplan zu den enthaltenen Hauptauslösern von Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind nicht abschließend und ohne Gewähr.

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A: Gluten- und Glutenerzeugnisse

A.1.:Weizen

A.2.:Dinkel

A.3.:Roggen

A.4.:Gerste

A.5.:Hafer

B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C: Eier und Eierzeugnisse

D: Fisch und Fischerzeugnisse

E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F: Soja und Sojaerzeugnisse

G: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H: Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

H.1.:Mandel

H.2.:Haselnuss

H.3.:Walnuss

H.4.:Kaschunuss

H.5.:Pecannuss

H.6.:Paranuss

H.7.:Pistazie

H.8.:Macadamianuss

H.9.:Queenslandnuss

I: Sellerie und Sellerierzeugnisse

J: Senf und Senferzeugnisse

K: Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse

L: Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

M: Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse

N: Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff

2. mit Konservierungsstoff

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Phosphat

5. mit Stabilisator

6. mit Aroma

7. „geschwefelt“

8. „gewachst“

9. mit Süßungsmittel

10. mit Geschmacksverstärker

Wir verwenden jodiertes Speisesalz!