

Zusatzstoffkennzeichnung

Bei der Zubereitung von Mahlzeiten ist es nicht immer zu vermeiden, Lebensmittel zu verwenden, die bereits vom Hersteller mit – **gesundheitlich unbedenklichen** – Zusatzstoffen versetzt wurden. Wir sind gesetzlich verpflichtet, Sie über die Art der verwendeten Zusatzstoffe zu informieren.

Bitte beachten Sie folgende Fußnoten auf unseren Speiseplänen.

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff o. konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) genetisch verändert

Allergenkennzeichnung

- 20) enthält Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
- 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- 22) enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere) und Krebstiererzeugnisse
- 23) enthält Eier und Eierzeugnisse
- 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- 26) enthält Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- 27) enthält Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekanuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Makadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)
- 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 29) enthält Senf und Senferzeugnisse
- 30) enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite (Konz. > 10 mg/kg oder > 10 mg/l), als SO₂ angegeben
- 32) enthält Lupine
- 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Hinweis: Eindeutige Nennungen des Allergens in der Speisenbezeichnung schließen eine weitere Allergenkennzeichnung nach dieser Legende aus