

Zusatzstoffkennzeichnung

Bei der Zubereitung der Mahlzeiten ist es nicht immer zu Vermeiden, Lebensmittel zu verwenden, die bereits vom Hersteller mit - **gesundheitlich unbedenklich** - Zusatzstoffen versetzt wurden. Wir sind aber gesetzlich dazu gehalten, Sie über die Art der Zusatzstoffe zu informieren.

Bitte beachten Sie die Fußnoten auf unseren Speisenplänen.

- 1) mit Farbstoffen
- 2) mit Konservierungsstoffe oder konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) kann bei übermäßigen 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 Krebserzeugnisse
- 23) enthält Eier und Eierzeugnisse
- 24) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- 25) enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- 26) enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- 27) enthält Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Walnüsse (Wa), Haselnüsse (Ha), Pekanuss (Pa) , Pistatizie (Pi),
Mandeln (Ma), Makadamianuss (Ma), Cheshewnuss (Ca)
- 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 29) enthält Senf oder Senferzeugnisse
- 30) enthält Sesam oder Sesamerzeugnisse
- 31) enthält Schwefeloxid und Sulfite (Konz.> 10mg/kg oder > 10mg /l) als S02
angegeben
- 32) enthält Lupine
- 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Hinweis:

**Eindeutige Nennungen des Allergens in der Speisenzubereitung schließen eine weitere Allergenkennzeichnung nach dieser Legende aus,
Und all unsere Speisen können mit allen Allergenen in Verbindung kommen.**