



## Kennzeichnungspflichtige Allergene :

Kennzeichnung	Allergen
<b>A</b>	Eier
<b>B</b>	Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
<b>C</b>	Milcherzeugnisse, Milch (Kuhmilch, Laktose)
<b>D</b>	Fisch
<b>E</b>	Schalenfrüchte (Nüsse)
<b>F</b>	Erdnüsse
<b>G</b>	Sellerie
<b>H</b>	Krebstiere
<b>I</b>	Soja
<b>J</b>	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z.B. Muscheln)
<b>K</b>	Sesam
<b>L</b>	Lupine
<b>M</b>	Schwefeldioxid, Sulfide
<b>N</b>	Senf

Die Angaben zu Inhaltsstoffen beruhen auf Informationen, die wir von unseren Lieferanten und den Herstellern erhalten. Die Kennzeichnung der Inhaltsstoffe erfolgt mit großer Sorgfalt, aber auch hier können Fehler unterlaufen. Wir weisen darauf hin, dass trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Kreuzkontamination generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit möglicher weiterer Allergene zu geben.

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Kennzeichnung	Zusatzstoff
<b>1</b>	mit Farbstoff
<b>2</b>	mit Konservierungsstoff
<b>3</b>	mit Antioxidationsmittel
<b>4</b>	mit Nitrat
<b>5</b>	mit Geschmacksverstärker
<b>6</b>	geschwefelt
<b>7</b>	geschwärzt
<b>8</b>	mit künstlichem Süßungsmittel/ Zuckeraustauschstoff
<b>9</b>	mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
<b>10</b>	enthält Phosphate
<b>11</b>	gewachst
<b>12</b>	koffeinhaltig

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Verwendete Zusatzstoffe sind auf unseren Speiseplänen oder Aushängen in Form von Kennziffern kenntlich gemacht.

Quellen: Verordnung EU Nr. 1169/2011, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZzulV, allergen symbolik