

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Bei der Taunus Menü Service GmbH arbeiten qualifizierte Fachkräfte daran, für Sie die besten Lebensmittel einzukaufen. Zu unseren Prinzipien gehört die Vermeidung von Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Falls wir Zusatzstoffe nicht vermeiden können, finden Sie auf der Speisekarte folgende Zahlen:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen

Die Allergen-Kennzeichnung

Seit November 2005 müssen Allergene auf Produktverpackungen deklariert werden. Da wir fast ausschließlich unverpackte Speisen liefern und natürlicherweise fast alle unsere Speisen mindestens einen allergenen Stoff beinhalten, finden Sie eine Kennzeichnung auf unserer Speisekarte:

- a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme),
- b Krebstiere,
- c Eier,
- d Fisch,
- e Erdnüsse,
- f Soja,
- g Milch (einschließlich Laktose),
- h Schalenfrüchte,
- i Sellerie,
- j Senf,
- k Sesam,
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- m Lupinen
- n Weichtiere

- und daraus gewonnene Erzeugnisse