

Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011

Zusatzstoffe:

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 Phenylalinquelle, **11** mit Zuckerarten und Süßungsmittel, **12** mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide (d.h. **(a1)** Weizen, **(a2)** Roggen, **(a3)** Gerste, **(a4)** Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **b** Krebstiere und Krebserzeugnisse, **c** Eier und Eierzeugnisse, **d** Fisch und Fischerzeugnisse, **e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** Soja und Sojaerzeugnisse, **g** Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), **h** Schalenfrüchte (d.h. **(h1)** Mandel, **(h2)** Haselnuss, **(h3)** Walnuss, **(h4)** Kaschunuss, **(h5)** Pecannuss, **(h6)** Paranuss, **(h7)** Pistazie, **(h8)** Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **i** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **j** Senf und Senferzeugnisse, **k** Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse, **l** Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter), **m** Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse, **n** Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse



Unsere Küche ist ausgezeichnet mit dem RAL-Gütezeichen
Kompetenz richtig Essen.
Sie unterzieht sich regelmäßigen Prüfungen durch die RAL-Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V.

