

Stand: 29.10.2015

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe den Ausschreibungen und dem Ordner für Allergiker.

Allergene	
A	Glutenhaltiges Getreide (A 1 bis A 9)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch / Laktose
H	Schalenfrüchte (H 1 bis H 9)
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
L	Schwefeldioxid/Sulfit
M	Lupine
N	Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	
1	Farbstoff
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Schwefeldioxid
6	Schwärzungsmittel
7	Phosphat
8	Süßungsmittel
9	Enthält eine Phenylalaninquelle
10	gewachst
11	Milcheiweiß
12	Koffein
13	Chinin
14	Taurin

Zu A: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus:

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Emmer, A8 Einkorn, A9 Grünkern

Zu H: Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus:

H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Paranüsse, H6 Pekannüsse, H7 Makadamianüsse, H8 Queenslandnüsse, H9 Cashewnüsse

In unserem Betrieb werden allergenhaltige und allergenfreie Speisen hergestellt. Eine Übertragung von Allergenen kann auch bei bester Reinigung nicht vollständig ausgeschlossen werden. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.