

Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

1	=	Farbstoff
2	=	Konservierungsstoff
3	=	Geschmacksverstärker
4	=	Phosphat
5	=	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
6	=	Antioxidationsmittel
7	=	geschwärzt
8	=	geschwefelt
9	=	Süßungsmittel
10	=	Coffeinhaltig
11	=	chininhaltig

Allergen-Legende

A	=	Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus erstellte Erzeugnisse
A1	=	Weizen
A2	=	Roggen
A3	=	Gerste
A4	=	Hafer
A5	=	Dinkel
A6	=	Kamut
B	=	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	=	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	=	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	=	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	=	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	=	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	=	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
H1	=	Mandeln
H2	=	Haselnüsse
H3	=	Walnüsse
H4	=	Kaschunüsse
H5	=	Pecanüsse
H6	=	Paranüsse
H7	=	Pistazien
H8	=	Macadamiannüsse
H9	=	Queenslandnüsse
I	=	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	=	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	=	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	=	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
M	=	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	=	Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an das Personal!