

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen auf dem Speiseplan

1. Die Zusatzstoffe

Falls wir Zusatzstoffe nicht vermeiden können, finden Sie auf der Speisekarte folgende Zahlen:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 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 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

2. Die Allergen-Kennzeichnung

Zum 13. Dezember 2014 müssen Allergene deklariert werden.

Nahezu alle Speisen enthalten mindestens einen der aufgeführten allergenen Stoffe.

Die Kennzeichnung finden Sie auf unserem Speiseplan.

- A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- A2 Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A3 Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A4 Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A5 Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A6 Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A7 Milch (einschließlich Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- A9 Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A10 Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A11 Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO₂ angegeben.
- A13 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A14 Lupinen