



Kennzeichnungen der Zusatzstoffe:

- A-mit Farbstoff
- B-mit Konservierungsstoff;
- C-mit Antioxidationsmittel
- D-mit Geschmacksverstärker
- E-geschwefelt
- F-geschwärzt
- G-gewachst
- H-mit Phosphat
- I-mit Milcheiweiß (Milchprodukt)
- J-mit Süßungsmittel bzw. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- M-enthält eine Phenylalaninquelle (Apartem)
- N-kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- O-chininhaltig
- P-koffeinhaltig
- Q-bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt
- R-mit gentechnisch veränderten Lebensmitteln
- S-Sulfide

Kennzeichnungen der Stoffe, die Allergien auslösen können:

1-glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse:

- 1a- Weizen / Dinkel
- 1b- Roggen
- 1c- Gerste
- 1d- Hafer

2-Krebstier, -Krebstiererzeugnisse

3-Eier und Eierzeugnisse

4-Fisch und Fischerzeugnisse

5-Erdnuss und Erdnusserzeugnisse

6-Soja und Sojaerzeugnisse

7-Milch und Milcherzeugnisse sowie Laktose

8-Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

9-Sellerie

10-Senf und Senferzeugnisse

11-Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

12-Schwefeldioxid und Sulfide

13-Lupine

14-Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Stand 08.2020