

# ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE



## Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoffe
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Süßungsmittel
- 6) Phosphat
- 7) Koffeinhaltig
- 8) Stabilisator
- 9) Säuerungsmittel
- 10) Zitronensäure
- 11) Geschwärzt

## Allergene:

- a) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch, -produkte
- h) Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- m) Lupinen
- n) Weichtiere

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind.