

Legende

Kennzeichnung deklarierungspflichtiger Zutaten und Zusatzstoffe



Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir auf schonende Garverfahren und verwenden stets frische, natürliche Zutaten. Trotz sorgfältiger Auswahl der von uns verwendeten Lebensmittel, können die nachfolgend aufgelisteten Zusatzstoffe enthalten sein.

Kürzel Bezeichnung

- 1 "mit Farbstoff"
- 2 "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"
- 3 "mit Antioxydationsmittel"
- 4 "mit Geschmacksverstärker"
- 5 "geschwefelt" 10 mg/kg o. I
- 6 "geschwärzt"
- 7 "gewachst"
- 8 "mit Phosphat"
- 9 "mit Süßungsmittel(n)"
- 10 "mit Emulgator E471"

Unsere Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen beruht auf den Angaben unserer Zulieferer und entspricht unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Erstellung des Speiseplanes. Aufgrund der angebotenen verschiedenen Menülinien kann eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Zutaten die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können

Kürzel Bezeichnung

- a Glutenthaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
a1 = Weizen **a2** = Roggen **a3** = Gerste **a4** = Hafer
- b Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
h1 = Mandeln **h2** = Haselnüsse **h3** = Walnüsse **h4** = Kaschunüsse **h5** = Pecannüsse
h6 = Paranüsse **h7** = Pistazien **h8** = Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- m Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse