

Zusatzstoffe und Allergen - Kennzeichnung



MATTHIAS CLAUDIUS
Management + Service GmbH

Bei der Zubereitung von Mahlzeiten ist es nicht immer zu vermeiden, Lebensmittel zu verwenden, die bereits vom Hersteller mit **- gesundheitlich unbedenklichen -** Zusatzstoffen versetzt wurden. Wir sind aber gesetzlich gehalten, Sie über die Art der Zusatzstoffe zu informieren. Bitte beachten Sie folgende Fußnoten auf unseren Speiseplänen.

1. Mit Farbstoff	I	Glutenhaltige Getreide
2. Mit Konservierungsstoff oder konserviert	II	Fisch
3. Mit Antioxidationsmittel	III	Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)
4. Mit Geschmacksverstärker	IV	Eier
5. Geschwefelt	V	Erdnüsse
6. Geschwärzt	VI	Soja
7. Gewachst	VII	Milch- und Laktosehaltige Produkte
8. Mit Phosphat	VIII	Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln)
9. Mit Süßungsmitteln	IX	Sellerie
10. Enthält eine Phenylalaninquelle	X	Senf
11. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	XI	Sesam-Samen
12. Genetisch verändert	XII	Sulfite