



Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Süßungsmittel
4. Phosphat
5. Antioxidationsmittel
6. Geschmacksverstärker
7. Senfsaat
8. Dextrose

Kennzeichnung von Allergenen

Nach „Lebensmittelkennzeichnungsverordnung“ (LMKV „1169/2011“)

Verursacher von Allergien

Nachfolgende vierzehn (10 bis 24) Allergene werden von uns in den Speiseplänen unabhängig von ihrer Menge, aufgelistet:

- 10** Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 15** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 16** Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 17** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 18** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 19** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 20** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO₂
- 21** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 22** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 23** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 24** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse