

Kennzeichnung von Allergenen

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

Verursacher von Allergien Nachfolgende **14 Allergene** werden von uns in den Speisenplänen unabhängig von ihrer Menge, aufgelistet sein:

- **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

Aushang kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe laut ZzulV vom 29.01.1998

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe können in den Folgenden von uns angebotenen Gerichten oder Menübestandteilen enthalten sein:

1. **mit Farbstoff:**
 - Pudding, Fruchtojoghurt, Soßen, Kaiserkirschen, Gebäck, Speiseeis
2. **mit Konservierungsstoff**
 - gekochter Schinken, Kasseler, Saitenwürstle, Fleischkäse, roher Schinken
 - Gewürzgurke, Sauerkonserven, Gemüsekonserven, Gebäck
3. **mit Antioxidationsmittel**
 - Obstkonserven, Dörrobst,
4. **mit Geschmacksverstärker**
 - Fruchtojoghurt, Gebäck, Pudding
 - alle Wurstsorten, Fleischkäse
 - panierte Kurzbratstücke
5. **geschwärzt**
 - schwarze Oliven
6. **geschwefelt**
 - Dörrobst (Rosinen), Selleriekonserven, Apfelmarmeladen, Birnenkonserven
7. **gewachst**
 - Zitrusfrüchte, Melonen, Apfel, Birne
8. **mit Phosphat**
 - Brühwurst, gekochter Schinken
9. **mit Süßungsmittel**
 - Eisdessert, Kuchen, Sauerkonserven, Joghurtzubereitungen, Pudding, Cremedesserts
10. **mit einer Zuckerart und Süßungsmittel**
 - Eisdesserts, Kuchendesserts, Gemüse/Sauerkonserven, Obstkonserven, Mayonnaise, Ketchup