

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe den Ausschreibungen und dem Ordner für Allergiker.

Allergene

Zusatzstoffe

A. Weizen	P. Kaschunüsse
B. Roggen	Q. Pecanüsse
C. Gerste	R. Paranüsse
D. Hafer	S. Pistazien
E. Dinkel	T. Macadamia oder
F. Kamut	Quenslandnüsse
G. Krebstiere	U. Sellerie
H. Eier	V. Senf
I. Fische	W. Sesam
J. Erdnüsse	X. Schwefeldioxid
K. Soja	& Sulfite
L. Milch	Y. Lupinen
M. Mandeln	Z. Weichtiere
N. Haselnüsse	
O. Walnüsse	

1. mit Farbstoff
2. geschwärzt
3. mit Konservierungsstoff
4. geschwefelt
5. mit Phosphat
6. mit Antioxidationsmittel
7. mit Geschmacksverstärker
8. gewachst
9. mit Süßungsmittel(n)
10. mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
11. enthält eine Phenylalaninquelle
12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
13. chininhaltig
14. koffeinhaltig
15. mit Stabilisator (nur bei Phosphaten)

In unserem Betrieb werden allergenhaltige und allergenfreie Speisen hergestellt. Eine Übertragung von Allergenen kann auch bei bester Reinigung nicht vollständig ausgeschlossen werden. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.