

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe für Kinder Essen

1. = Essiggurken (Riboflavin, Saccharin-Natrium, E150c)
2. = Majonaise, (E385, Antioxidationsmittel)
3. = Paniermehl, (Hefe)
4. = Tomatenmark (Natrium)
5. = Sojasauce (Kaliumsorbat)
6. = Sweetchilisauce Xanthan (Verdickungsmittel)
7. = Magerine (Beta-Carotin, Mono-Diglycerine), Lecithine
8. = Ketchup (Saccharin, Natrium, Acesulfan-K)
9. = Salami (Ascorbinsäure, Natriumnitrit)
10. = Fleischkäse (Natriumnitrit)
11. = Senf (Saccharin)
12. = Siedewurst (Nitritpöckelsalz, Natriumnitrit)
13. = Roastbratwurst (Trinatriumcitrat, Ascorbinsäure, Dextrose)
14. = Kochschinken (Natriumnitrit)
15. = Vanillepudding (Kurkuma, Paprikaextrakt, Kochsalz)
16. = Löffelbiscuit (Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat)
17. = Krokant (Invertzuckersirup)
18. = geriebener Parmesan (Lysozym)
19. = Vanillearoma E552 (Trennmittel)
20. = Speck (Nitritpöckelsalz, Natriumisoascarbonat)
21. = Gemüsebrühe (Hefeextrakt)

Deklarationspflichtige Allergene

- A. = Eier
- B. = Milch (einschl. Lactose)
- C. = Glutenhaltiges Getreide
- D. = Erdnüsse
- E. = Schalenfrüchte
- F. = Sesamsamen
- G. = Soja (bohnen)
- H. = Sellerie
- I. = Senf
- J. = Fisch
- K. = Krebstiere
- L. = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M. = Lupinen
- N. = Schwefeldioxid und Sulphite

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.