



Liebe Kunden,

wir sind bemüht, Speisefolgen herzustellen, die mit wenig oder keinen Allergenen oder Zusatzstoffen belastet sind. Leider lässt sich dieses manchmal nicht vermeiden.

Nach der neuen Lebensmittelinformationsverordnung sind unsere Speisen wie folgt gekennzeichnet:

Sollten Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Die 15 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene:

- (A) Eier
- (B) Sesam
- (C) Soja
- (D) Milch
- (E) Sellerie
- (F) Getreide
- (G) Senf
- (H) Fische
- (I) Erdnüsse
- (J) Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae)
- (K) Nüsse (Schalenfrüchte)
- (L) Weichtiere (Mollusken)
- (M) Schwefeldioxid und Sulphit
- (O) Lupinen
- (P) Alkohol

Zusatzstoff-Kennzeichnung gem. ZZuIV vom 29.01.1998

- (1) mit Konservierungsstoffen
- (2) mit Geschmacksverstärker
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Süßungsmittel
- (5) mit Farbstoff
- (6) mit Phosphat
- (7) enthält Sulphit oder Schwefeldioxid
- (8) koffeinhaltig
- (9) chininhaltig
- (10) geschwärzt
- (11) geschwefelt
- (12) gewachst
- (13) genetisch verändert

Bei Überempfindlichkeit können wir Ihnen für jedes Produkt ein Datenblatt zur Ansicht zur Verfügung stellen.