



Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind auf Speiseplänen  
und sonstigen Aushängen zu kennzeichnen:

<b>Nummer:</b>	<b>Buchstabe (Allergenkennzeichnung)</b>
1 mit Farbstoff	a Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier und Eierzeugnisse
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch und Fischerzeugnisse
5 geschwefelt	e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6 geschwärzt	f Soja und Sojaerzeugnisse
7 gewachst	g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9 mit Süßungsmittel/n	i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	j Senf und Senferzeugnisse
11 enthält eine Phenylalaninquelle	k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
13 Fleischerzeugnis mit Milcheiweiß	m Lupine
14 Fleischerzeugnis mit Eiklar	n Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
15 Fleischerzeugnis unter Verwendung von Milch	
16 Fleischerzeugnis unter Verwendung von Sahne	
17 Fleischerzeugnis mit Pflanzeneiweiß	
18 Fleischerzeugnis mit Stärke	
19 koffeinhaltig	

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind.