

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene bei loser Ware

gem. VO (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.11 (LMIV)
Anhang II ab 13.12.2014. Siehe Kennzeichnung auf dem Speiseplan.

Bezeichnung	Enthaltene Allergene
a1	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
a2	Schalenfrüchte, namentlich Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
a3	Schalenfrüchte, namentlich Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
a4	Schalenfrüchte, namentlich Kaschu / Cashew Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
a5	Schalenfrüchte, namentlich Erbsen und daraus gewonnene Erzeugnisse
b	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
g1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g2	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g3	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
g4	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse
g5	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Dinkel und daraus gewonnene Erzeugnisse
h	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
i	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
m	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
s	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte wie Pecannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse werden in unserer Produktion weder zugekauft noch verarbeitet. **Glutenhaltiges Getreide** wie Kamut und Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse werden in unserer Produktion weder zugekauft noch verarbeitet.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Ware

gem. §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV). Siehe Kennzeichnung auf dem Speiseplan.

Nr.	Zugesetzte Zusatzstoffe	Angabe an der Ware
1	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
2	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
3	Phosphatverbindungen E 338 - 341, E 450 - 452	„mit Phosphat“
4	Konservierungsstoff	„mit Konservierungsstoff“
5	Farbstoff	„mit Farbstoff“
6	E 420, E 421, E 950 - 955, E957, E 959, E 962, E 965 - 967	„mit Süßungsmittel“
7	Natrium-, Kaliumnitrit (E 249, E 250)	„mit Nitritpökelsalz“
8	Natrium-, Kaliumnitrat (E 251, E 252)	„mit Nitrat“
9	Aspartam (E 951), Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält eine Phenylalaninquelle“
10	Schwefelverbindungen E 220 - 224, E 226 - 228	„geschwefelt“
11	Eisen-II-gluconat (E 579), Eisen-II-lactat (E 585)	„geschwärzt“
12	Überzugsmittel E 901 – 904, E 912, E 914	„gewachst“