



## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

### Allergene

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden:

- G = Glutenhaltiges Getreide,  
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen),  
Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme
- K = Krebstiere
- Ei = Eier
- F = Fische
- Er = Erdnüsse
- So = Sojabohnen
- M = Milch (einschließlich Laktose)
- Schf = Schalenfrüchte,  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,  
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder  
Queenslandnüsse
- Sel = Sellerie
- Sen = Senf
- Ses = Sesamsamen
- Su = Schwefeldioxid und Sulphite
- L = Lupinen / Verbreitung als Sojaersatz
- W = Weichtiere

Zusätzlich werden auf dem Speiseplan gekennzeichnet

### Zusatzstoffe

- 1 / Farbstoffe
- 2 / Phosphat
- 3 / Konservierungsstoffe
- 4 / Süßungsmittel
- 5 / Alkohol
- 6 / Antioxidationsmittel
- 7 / Schwärzungsmittel
- 8 / Zucker
- 9 / Geschmacksverstärker
- 10 / Nitritpökelsalz
- 11 / Gewachst
- 12 / Säuerungsmittel/ Zitronensäure
- 13 / Geschwefelt