



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE IN LEBENSMITTELN

Zusatzstoffe	Allergene
1 Phosphat	a Glutenhaltiges Getreide
2 Geschmacksverstärker	a1 Weizen
3 Antioxidationsmittel	a2 Dinkel
4 Konservierungsstoff/konserviert	a3 Roggen
5 Nitritpökelsalz, Nitrat, Nitritpökelsalz und Nitrat	a4 Gerste
6 Farbstoff	a5 Hafer – oder Hybridstämme davon
7 Süßungsmittel: Süßstoffe/ Zuckeraustauschstoffe	b Krebstiere
8 Chininhaltig	c Eier
9 Geschwefelt	d Fische
10 Koffeinhaltig	e Erdnüsse
11 Gewachst	f Sojabohnen
12 Geschwärzt	g Milch (einschließlich Laktose)
13 Milcheiweiß	h Schalenfrüchte
14 Ei	h1 Mandeln
15 Stärke	h2 Haselnüsse
16 siehe Verpackungsaufdruck	h3 Walnüsse
	h4 Cashewnüsse (Kaschunüsse)
	h5 Pecannüsse
	h6 Paranüsse
	h7 Pistazien
	h8 Macadamia – oder Queenslandnüsse
	i Sellerie
	j Senf
	k Sesamsamen
	l Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro Kilogramm oder Liter)
	m Lupinen
	n Weichtiere

Legende

G= Geflügel R= Rind S= Schwein V= Ovo-lacto-vegetarisch

Hinweis: All unsere Speisen werden ausschließlich mit jodiertem Speisesalz zubereitet.