

## Kennzeichnung von Allergenen

nach „Lebensmittelkennzeichnungsverordnung“ (LMIEV „1169/2011“):

### Verursacher von Allergien

Nachfolgende **14 Allergene** werden von uns in den Speisenplänen unabhängig von ihrer Menge, aufgelistet sein:

- **10** Glutenhaltige Getreide (d. h. **w**-Weizen, **r**-Roggen, **g**-Gerste, **h**-Hafer, **d**-Dinkel, **k**-Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **11** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **12** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **13** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **14** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **15** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),
- **16** Schalenfrüchte, d. h. **a**-Mandeln, **b**-Haselnüsse, **c**-Walnüsse, **d**-Kaschunüsse, **e**-Pekannüsse, **f**-Paranüsse, **g**-Pistazien, **h**-Makadamianüsse, **i**-Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **17** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **18** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **19** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **20** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>,)
- **21** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, )
- **22** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.)
- **23** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, )

## **Aushang kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe**

**laut ZzulV vom 29.01.1998**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, die in den einzelnen Speisen enthalten sind, finden Sie mit den folgenden Fußnoten in unseren Speisenplänen:

1. **mit Farbstoff:**
2. **mit Konservierungsstoff**
3. **mit Antioxidationsmittel**
4. **mit Geschmacksverstärker**
5. **geschwärzt**
6. **geschwefelt**
7. **gewachst**
8. **mit Phosphat**
9. **mit einer Zuckerart oder Süßungsmittel**