

Anhang zu unserer Speisekarte

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

Wir sind bemüht für Sie die besten Lebensmittel frisch einzukaufen. Zu unseren Prinzipien gehört die Vermeidung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Falls wir Zusatzstoffe nicht vermeiden können, finden Sie auf der Speisekarte folgende Hinweise:

Zugelassene, deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1(mit Farbstoff)	8(mit Milcheiweiß)
2(mit Konservierungsstoffen)	9(koffeinhaltig)
3(mit Antioxidationsmittel)	10(chininhaltig)
4(mit Geschmacksverstärker)	11(mit Süßungsmitteln)
5(geschwefelt)	12(enthält eine Phenylalaninquelle)
6(geschwärzt)	13(gewachst)
7(mit Phosphat)	

Allergene

- A **Glutenhaltiges Getreide (Weizen)**
- B **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- C **Eier und Eierzeugnisse**
- D **Fisch und Fischerzeugnisse**
- E **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- F **Soja und Sojaerzeugnisse**
- G **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)**
- H **Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erze**
- I **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- K **Senf- und Senferzeugnisse**
- L **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
- M **Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben**
- N **Lupinen und Lupinenerzeugnisse**
- O **Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken) und Weichtiererzeugnisse**