

Stand: Oktober 2021

## Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe den Ausschreibungen und dem Allergen-Ordner .

Allergene		Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide (A 1 bis A 9)	<b>1</b>	Farbstoff
<b>B</b>	Krebstiere	<b>2</b>	Konservierungsstoffe
<b>C</b>	Eier	<b>3</b>	Antioxidationsmittel
<b>D</b>	Fisch	<b>4</b>	Geschmacksverstärker
<b>E</b>	Erdnüsse	<b>5</b>	Schwefeldioxid
<b>F</b>	Soja	<b>6</b>	Schwärzungsmittel
<b>G</b>	Milch / Laktose	<b>7</b>	Phosphat
<b>H</b>	Schalenfrüchte (H 1 bis H 9)	<b>8</b>	Süßungsmittel
<b>I</b>	Sellerie	<b>9</b>	Enthält eine Phenylalaninquelle
<b>J</b>	Senf	<b>10</b>	gewachst
<b>K</b>	Sesam	<b>11</b>	Milcheiweiß
<b>L</b>	Schwefeldioxid/Sulfit	<b>12</b>	Koffein
<b>M</b>	Lupine	<b>13</b>	Chinin
<b>N</b>	Weichtiere	<b>14</b>	Taurin

### Zu A: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus:

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Emmer, A8 Einkorn, A9 Grünkern

### Zu H: Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus:

H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Paranüsse, H6 Pekannüsse, H7 Makadamianüsse, H8 Queenslandnüsse, H9 Cashewnüsse

**In unserem Betrieb werden allergenhaltige und allergenfreie Speisen hergestellt. Eine Übertragung von Allergenen kann auch bei bester Reinigung nicht vollständig ausgeschlossen werden. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von Spuren von möglichen Allergenen zu geben.**