

# Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

## Zusatzstoffe

- 1 - Farbstoffe
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - Schwärzungsmittel
- 6 - Schwefeloxid
- 7 - Phosphat
- 8 - Süßungsmittel
- 9 - Enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 - Gewachst
- 11 - Milcheiweiß
- 12 - Koffein
- 13 - Chinin
- 14 - Taurin
- 15 - Knoblauch
- 16 - Alkohol

## Allergene

-  A - Glutenhaltige Weizen
-  A1 - Weizen
-  A2 - Roggen
-  A3 - Gerste
-  A4 - Hafer
-  A5 - Dinkel
-  A6 - Kamut
-  A7 - Emmer
-  A8 - Einkorn
-  A9 - Grünkern
-  B - Krebstiere
-  C - Eier
-  D - Fisch
-  E - Erdnüsse
-  F - Sojabohnen
-  G - Milch (einschl. Laktose)
-  H - Schalenfrüchte
-  H1 - Mandeln
-  H2 - Haselnüsse
-  H3 - Walnüsse
-  H4 - Pistazien
-  H5 - Paranüsse
-  H6 - Pekannüsse
-  H7 - Macadamianüsse
-  H8 - Queenslandnüsse
-  H9 - Cashewnüsse
-  I - Sellerie
-  J - Senf
-  K - Sesamsamen
-  L - Schwefeloxid und Sulfite
-  M - Lupinen
-  N - Weichtiere



Die mit dem Apfel-Symbol markierten Speisen entsprechen unserer Empfehlung für eine ausgewogene Ernährung



„DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“

Die Menüs mit dem DGE-Logo wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.