

# Hinweisblatt

## Mögliche Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen

		Allergene
<b>1</b>		<b>Eier*</b>
<b>2</b>		<b>Erdnüsse*</b>
<b>3</b>		<b>Fisch*</b>
<b>4</b>		<b>Glutenhaltiges Getreide*</b> 4 a) Weizen 4 b) Roggen 4 c) Gerste 4 d) Hafer 4 e) Dinkel
<b>5</b>		<b>Krebstiere*</b>
<b>6</b>		<b>Lupinen*</b>
<b>7</b>		<b>Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>
<b>8</b>		<b>Schalenfrüchte*</b> 8a) Mandeln 8b) Haselnüsse 8c) Walnüsse 8d) Cashew Kerne 8e) Pecannüsse 8f) Paranüsse 8g) Pistazien 8h) Macadamianüsse
<b>9</b>		<b>Schwefeldioxid und Sulfite**</b>
<b>10</b>		<b>Sellerie</b>
<b>11</b>		<b>Senf</b>
<b>12</b>		<b>Sesamsamen</b>
<b>13</b>		<b>Sojabohnen</b>
<b>14</b>		<b>Weichtiere</b>

\* und deren Erzeugnisse

\*\* in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l SO<sub>2</sub>

Unsere Allergenkezeichnung erfolgt mit großer Sorgfalt – dennoch können unbeabsichtigt Spuren von Allergenen in den Speisen nicht völlig ausgeschlossen werden. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Personal.

# Hinweisblatt

## Mögliche Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen

Zusatzstoff/Klassenname	Kennzeichnung	Kürzel
<b>Antioxidationsmittel</b> (E 300 – E321)	„mit Antioxidationsmittel“	A
<b>Farbstoffe</b> (E 100 – E 180)	„mit Farbstoff“	F
<b>„Azo-Farbstoffe“</b> E 102 Tartrazin E 104 Chinolingelb E 110 Gelborange S E 122 Azorubin E 124 Cochenillerot A E 129 Allurarot AC	<b>Pflichtangabe: Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs; Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“</b>  Beispiel: E 103 Chinolingelb „Chinolingelb kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	F1
<b>Geschmacksverstärker</b> (E620-E640)	„mit Geschmacksverstärker“	G
<b>Konservierungsstoffe</b> E 200 – E 219, E 249 – E 252, E 1105, E 230 – E 239, E 280 – E 285	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	K
Bei ausschließlicher Verwendung von <b>Konservierungsstoff Nitritpökelsalz</b> Auch zulässig: E 249 – E 252	„mit Nitratpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitratpökelsalz und Nitrat“	K1
<b>Phosphate</b> (E 338 – E 341, E 450 – E 452)	„mit Phosphat“ – Hinweis: Kennzeichnung nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben	P
<b>Schwefeldioxid</b> Ab 10 mg/kg, E 220 – E 228	„geschwefelt“	S
<b>Süßstoffe</b> E 420, E 950-952, E 954-955, E 957, E 959, E 962	„mit Süßungsmitteln“	Sü
<b>Zucker und Süßungsmittel</b> Kombiniert in einem Lebensmittel	„mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“	Sü1
<b>Süßstoff Aspartam</b> E 951 Aspartam E 952 Aspartam-Acesulfam-Salz	<b>Pflichtangabe: „Enthält eine Phenylalanin-Quelle“</b>	Sü2
<b>Wachse/Überzugsmittel</b> (Stoffe zur Oberflächenbehandlung) E 901- E 905, E 912 – E 914	„gewachst“	Ü
<b>Zuckeralkohole</b> Mit mehr als 100 Gramm pro Kilogramm oder Liter E 420 Sorbit – E 421 Mannit – E 953 Isomalt E 966 Lactit – E 968 Erythrit – E 965 Maltit E 967 Xylit	„Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Z

Unsere Allergenkennzeichnung erfolgt mit großer Sorgfalt – dennoch können unbeabsichtigt Spuren von Allergenen in den Speisen nicht völlig ausgeschlossen werden. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Personal.