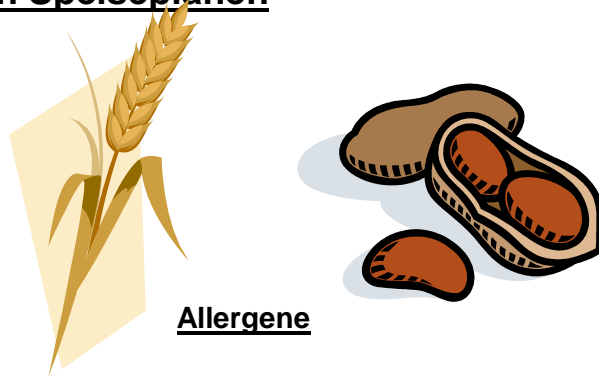




Aufschlüsselung der verwendeten deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene auf unseren Speiseplänen

Zusatzstoffe

- 1 _____ mit Farbstoff/en
- 2 _____ konserviert
- 3 _____ mit Antioxidationsmittel
- 4 _____ mit Geschmacks-
verstärker
- 5 _____ geschwefelt
- 6 _____ geschwärzt
- 7 _____ gewachst
- 8 _____ mit Phosphat/en (bei
Fleischerzeugnissen)
- 9 _____ mit Süßungsmittel
- 10 _____ mit Süßungsmitteln
- 11 _____ mit (einer) Zuckerart/en
und Süßungsmittel/n
- 12 _____ nur bei Tafelsüßen
- 13 _____ enthält eine Phenylalanin-
quelle
- 15 _____ unter Schutzatmosphäre
verpackt
- 16 _____ chininhaltig
- 17 _____ koffeinhaltig
- 18 _____ mit Milcheiweiß (bei
Fleischerzeugnissen)
- 20 _____ mit Taurin



Allergene

a _____ Glutenhaltige Getreide

- a1 _____ Weizen
- a2 _____ Roggen
- a3 _____ Gerste
- a4 _____ Hafer
- a5 _____ Dinkel
- a6 _____ Kamut

b _____ Krebstiere

c _____ Eier

d _____ Fisch

e _____ Erdnüsse

f _____ Sojabohnen

g _____ Milch

h _____ Schalenfrüchte

h1 _____ Mandeln

h2 _____ Haselnüsse

h3 _____ Walnüsse

h4 _____ Kashewnüsse

h5 _____ Pecannüsse

h6 _____ Paranüsse

h7 _____ Pistazien

h8 _____ Macademanüsse

i _____ Sellerie

j _____ Sesam

k _____ Senf

l _____ Schwefeldioxid / Sulphite

m _____ Lupinen

n _____ Weichtiere