

ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

Fußnote „enthält“	Allergene
G	glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse (ab 20 mg/kg) wz Weizen di Dinkel gr Grünkern ro Roggen ge Gerste ha Hafer kh Khorasan-Weizen
K	Krebstiere und -erzeugnisse
Ei	Eier und -erzeugnisse
F	Fische und -erzeugnisse
Er	Erdnüsse und -erzeugnisse
So	Sojabohnen und -erzeugnisse
M	Milch (einschließlich Laktose) und -erzeugnisse
H	Schalenfrüchte und -erzeugnisse Man Mandeln Hs Haselnüsse Ca Cashewnüsse Pa Paranüsse Pe Pecanüsse Pi Pistazien Mak Macadamianüsse Qu Quernslandnüsse
Sel	Sellerie und -erzeugnisse
Sen	Senf und -erzeugnisse
Ses	Sesamsamen und -erzeugnisse
S	Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg/kg)
L	Lupinen und -erzeugnisse
W	Weichtiere und -erzeugnisse
H	Hybridstämme
	In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden. Wir kennzeichnen „kann Spuren enthalten...“ aus dem vorverpackten Produkt nicht. Bei Spuren handelt es sich um „Rückstände“ und nicht um reguläre Zutaten!

ZUSATZSTOFF-KENNZEICHNUNG

Fußnote	Zusatzstoffe
1	mit Antioxidationsmittel
2	mit Farbstoff
3	mit Geschmacksverstärker
4	mit Konservierungsstoff
5	mit Süßungsmitteln
6	mit Tafelsüße „auf der Grundlage von ...“
7	mit Aspartam E951 oder -Acesulfamsalz E962 „enthält eine Phenylalaninquelle“
8	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
9	mit Phosphat
10	unter Schutzatmosphäre
11	gewachst
12	geschwärzt
13	koffeinhaltig
14	chininhaltig