

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen, sowie zu Allergene in den von uns verwendeten Lebensmitteln

Bezeichnung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

Zusatzstoff	Kennzeichnung auf unseren Speisekarten
Konservierungsstoff	¹ mit Konservierungsstoff
Geschmacksverstärker	² mit Geschmacksverstärker
Phosphate	³ mit Phosphat
Antioxidationsmittel	⁴ mit Antioxidationsmittel
Schwefelverbindungen	⁵ geschwefelt
Zuckerart und Süßungsmitteln	⁶ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
Süßungsmittel	⁷ mit Süßungsmitteln
Farbstoffe	⁸ mit Farbstoffen
Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	⁹ enthält eine Phenylalaninquelle
Andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)	¹⁰ mit Zuckeraustauschstoff (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)
Eisensalze	¹¹ geschwärzt
Stoffe zur Oberflächenbehandlung	¹² gewachst
Koffein	¹³ koffeinhaltig
Chinin	¹⁴ chininhaltig

Die 14 wichtigsten Allergene

Allergen	Bezeichnung auf unseren Speisekarten
Gluten	A
Erdnüsse/Erdnußerzeugnisse	B
Sellerie/Sellerieerzeugnisse	C
Laktose	D
Krebstiere/Krebstiererzeugnisse	E
Schwefeldioxid/Sulfite	F
Lupine/-erzeugnisse	G
Soja/-erzeugnisse	H
Sesam/-erzeugnisse	I
Schalenfrüchte (Nüsse/-erzeugnisse)	J
Fisch/-erzeugnisse	K
Eier/-erzeugnisse	L
Senf/-erzeugnisse	M
Weichtiere/-erzeugnisse	N

Die jeweiligen Angaben finden sie auf unseren Speiseplänen im Aushang. Bei kurzfristigen Änderungen finden Sie die aktualisierten Angaben auf der Tageskarte im Aushang am Eingang zum Speisesaal.
 Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können wir leider generell nicht ausschließen.
 Für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann keine Gewähr übernommen werden.

Angaben über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, sowie über Allergene in den verwendeten Lebensmitteln der Salatbar, des Frühstücks- und Abendbuffets und der Vorsuppe erfragen Sie bei Bedarf bitte bei unserem Küchenpersonal.