

Allergene

Kennzeichnung im Menüplan mit: [...]

- a** enthält glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - a1** enthält Weizen wie Dinkel, Khorasan-Weizen
 - a2** enthält Roggen
 - a3** enthält Gerste
 - a4** enthält Hafer
- b** enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h** enthält Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - h1** enthält Mandeln
 - h2** enthält Haselnüsse
 - h3** enthält Walnüsse
 - h4** enthält Kaschunüsse
 - h5** enthält Pecannüsse
 - h6** enthält Paranüsse
 - h7** enthält Pistazien
 - h8** enthält Macadamianüsse
- i** enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** enthält Sesamsamen daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** enthält Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- m** enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** enthält Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

Kennzeichnung im Menüplan mit: (...)

- 1** mit Farbstoff(en)
- 2** mit Konservierungsstoff(en)
- 3** mit Antioxidationsmittel(n)
- 4** mit Geschmacksverstärker(n)
- 6** geschwärzt
- 7** gewachst
- 8** mit Phosphat
- 9** mit Süßungsmittel(n)
- 11** enthält eine Phenylalaninquelle
- 19** koffeinhaltig

Weitere Hinweise

Kennzeichnung im Menüplan mit: (...)

- 12** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Kennzeichnung im Menüplan mit: <...>

- R** enthält Rindfleisch 
- S** enthält Schweinefleisch 
- G** enthält Geflügelfleisch 
- F** enthält Fisch 
- W** enthält Wild
- V** vegetarisch 

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. In unseren Küchen können grundsätzlich Lebensmittel mit allen oben genannten Allergenen eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis im Küchenbetrieb können wir daher nicht ausschließen, dass in den Speisen Spuren der oben aufgeführten Allergene enthalten sind.