

EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung muss auch bei unverpackten Lebensmitteln über Allergene informiert werden.

Deshalb werden auf den Speiseplänen unseres Hauses Zusatzstoffe und Allergene wie folgt deklariert:

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1	konserviert
2	mit Phosphat
3	mit Geschmacksverstärker
4	gewachst
5	mit Süßstoff
6	mit Farbstoff
7	mit Antioxidationsmittel
8	geschwefelt

Kennzeichnung Allergene:

E	Erdnüsse
Ei	Eier
F	Fisch
G	Glutenhaltiges Getreide namentlich
	GW Weizen
	GR Roggen
	GG Gerste
	GH Hafer
	GD Dinkel
	GK Kamut
K	Krebstiere und Krebserzeugnisse
LA	Lactose
LU	Lupine
M	Milch
SD	Schwefeldioxid und Sulfite
SE	Senf
SF	Schalenfrüchte wie Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Peca-, Macadamia-, oder Queenslandnüsse, Pistazien
SL	Sellerie
SO	Soja
SS	Sesamsamen

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind.

Freigabe durch	Freigegeben am und gültig ab	Erstellt von	Erstellt am	Dateiname	Version	Seite
Küchenleitung	14.12.2014	Martina Frick HFK	14.12.2014	Zusatzstoffe und Allergene	1	1