

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Phosphat

2a = mit Konservierungsstoff

2b = mit Nitrat

2c = mit Nitritpökelsalz

3 = mit Antioxidationsmitteln

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Farbstoff

8a = mit Süßungsmittel(n)

8c = enthält Phenylalaninquelle

9 = gewachst

11 = coffeinhaltig

Wir haben unsere Speisen den 14 Hauptallergengruppen zugeordnet

A) Glutenhaltig

A1 Weizen

A2 Roggen

A3 Gerste

A4 Hafer

A5 Dinkel

B) Krebstiere

C) Eier und Eierzeugnisse

D) Fisch und Fischerzeugnisse

E) Erdnüsse und -erzeugnisse

F) Soja und Sojaerzeugnisse

G) Milch und Milcherzeugnisse

H) Schalenobst (Nüsse)

H1 Mandel

H2 Haselnuss

H3 Walnüsse

H7 Pistazien

I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

J) Senf und Senferzeugnisse

K) Sesamsamen

L) Schwefeldioxid und Sulfite

M) Lupinen

N) Weichtiere (Schnecken, Muschel)