

DIE KÜCHE

Anlage zum Speiseplan zur Deklaration von Zusatzstoffen, Hilfsstoffen und Allergene

deklarationspflichtige Zusatz- und Hilfsstoffe:

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker

5 geschwefelt 6 Phosphat 7 Süßungsmittel 8 Nitritpökelsalz

deklarationspflichtige Allergene:

A Erdnüsse SE Sesam F Fisch

W Weichtiere SN Senf M Milch (einschl. Laktose und Milcheiweiß)

C Sellerie SO Soja 5 Schwefeldioxyd und Sulfid

E Ei **L** Lupine **K** Krebstiere (Krebs, Shrimps, Garnele, Hummer)

Gluten und die Quellen:

GW Gluten (Weizen) **GR** Gluten (Roggen) **GG** Gluten (Gerste)

GD Gluten (Dinkel*) GH Gluten (Hafer) G Gluten (verschiedene Quellen od. unbekannt)

(*Dinkel ist eine alte Kulturform des Weizen, Unverträglichkeiten von Weizen können auch bei Dinkel aufteten)

Schalenfrüchte (Nüsse):

NM Schalenfr. (Mandel) NH Schalenfr. (Haselnuss) NW Schalenfr. (Walnuss)

NC Schalenfr. (Cashew) NK Schalenfr. (Kokossnuss) N Schalenfr. (verschiedene Quellen od. unbekannt)

Alle Menükomponenten können Spuren von Schalenfrüchten (Nüssen) enthalten!

<u>freiwillige Deklaration:</u>
S Schwein
H Hülsenfrüchte

<u>Ausnahmen und wichtige Hinweise:</u>

Nicht deklarationspflichtig sind Allergene, die im Gericht bereits beim Namen genannt werden oder

nach allegemeinem Wissen als bekannt vorraus gesetzt werden dürfen

(Bsp. Fisch im Fischfilet, Ei im Rührei, Soja im Tofu, Milch in Quark, Joghurt, Pudding, Käse).

Speiseplanänderungen:

Speiseplanänderungen behalten wir uns vor. Über dadurch geänderte Allergen werden wir via Mail informieren.