

## Kennzeichnung von Allergenen

Viele natürliche Lebensmittel können auch Allergien auslösen, deshalb werden 14 Hauptallergene und Auslöser für allergische und andere Überempfindlichkeits-Reaktionen im Speiseplan gekennzeichnet.

### Im Speiseplan angegebene Buchstaben haben folgende Bedeutung:

- A:** enthält glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B:** enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C:** enthält Eier und Eierzeugnisse
- D:** enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- E:** enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- F:** enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- G:** enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H:** enthält Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew-Nuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss sowie darauf hergestellte Erzeugnisse
- I:** enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J:** enthält Senf und Senferzeugnisse
- K:** enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L:** enthält Schwefeldioxid und Sulfide ab 10 mg pro kg oder l, als SO<sub>2</sub> angegeben
- M:** enthält Lupine und Lupinenerzeugnisse
- N:** enthält Weichtiere (wie etwa Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse [5].

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Laut Vorschrift des Amtes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz vom 1. 1. 2006 gilt die Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen in zubereiteten Speisen:

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. mit Farbstoff             | 5. mit Phosphat                           |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 6. geschwefelt                            |
| 3. mit Antioxidantien        | 7. mit Süßungsmitteln                     |
| 4. mit Geschmacksverstärker  | 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln |

**Aufgrund unseres großen Produktspektrums sind Spuren von Allergenen in allen Lebensmitteln möglich**

**Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden.**