

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: (a) Weizen, (b) Roggen, (c) Gerste, (d) Hafer, (e) Dinkel, (f) Kamut 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: (a) Mandel, (b) Haselnuss, (c) Walnuss, (d) Cashewnuss, (e) Pecannuss, (f) Paranuss, (g) Pistazie, (h) Macadamianuss sowie daraus 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 SO₂ angegeben
- M:** enthält Lupine und Lupinenerzeugnisse
- N:** enthält Weichtiere (wie etwa (a) Schnecken, (b) Muscheln, (c) Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

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

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. mit Farbstoff | 6. geschwefelt |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 7. mit Süßungsmitteln |
| 3. mit Antioxidantien | 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 9. mit Nitritpökelsalz |
| 5. mit Phosphat | 10. geschwärzt |

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

Bei Fragen können Sie sich gerne an Ihr Mensa Team wenden.