

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene in Lebensmitteln

### Zusatzstoffe

* 1	Phosphat
* 2	Geschmacksverstärker
* 3	Antioxidationsmittel
* 4	Konservierungsstoff/konserviert
* 5	Nitritpökelsalz, Nitrat, Nitritpökelsalz und Nitrat
* 6	Farbstoff
* 7	Süßungsmittel: Süßstoffe/ Zuckeraustauschstoffe
* 8	Chininhaltig
* 9	Geschwefelt
* 10	Koffeinhaltig
* 11	Gewachst
* 12	Geschwärzt
* 13	Milcheiweiß
* 14	Ei
* 15	Stärke
* 16	siehe Verpackungsaufdruck

### Allergene

* a	<u>Glutenhaltiges Getreide</u>
*a1	Weizen
*a2	Dinkel
*a3	Roggen
*a4	Gerste
*a5	Hafer – oder Hybridstämme davon
* b	Krebstiere
* c	Eier
* d	Fische
* e	Erdnüsse
* f	Sojabohnen
* g	Milch (einschließlich Laktose)
* h	<u>Schalenfrüchte</u>
*h1	Mandeln
*h2	Haselnüsse
*h3	Walnüsse
*h4	Cashewnüsse (Kaschunüsse)
*h5	Pecannüsse
*h6	Paranüsse
*h7	Pistazien
*h8	Macadamia – oder Queenslandnüsse
* i	Sellerie
* j	Senf
* k	Sesamsamen
* l	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
* m	Lupinen
* n	Weichtiere

### Legende

G= Geflügel

R= Rind

S= Schwein

V= Ovo-lacto-vegetarisch

Hinweis: All unsere Speisen werden ausschließlich mit jodiertem Speisesalz zubereitet.