
**Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe nach DIN ISO 8.5.2 Kennzeichnung und
Rückverfolgbarkeit**

1. Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

- 1 enthält Konservierungsstoff / konserviert
- 2 enthält Antioxidationsmittel
- 3 enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 enthält Farbstoff
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 enthält Süßungsmittel
- 9 enthält Geschmacksverstärkern
- 10 gentechnisch verändert / aus gentechnisch veränderten
- 11 enthält Phosphat
- 12 enthält Milcheiweiß
- 13 enthält Koffein
- 14 enthält Chinin

2. Auflistung der Kennzeichnung von unterschiedlichen Extrakostformen

- 30 geeignet für die Glaubensgemeinschaft mit moslemischem Hintergrund
- 31 Vegetarische Kost
- 32 Vegane Kost

3. Auflistung der Kennzeichnungspflichtigen Allergene

a enthält **GLUTENHALTIGE GETREIDESORTEN WIE,**

enthält a1 Weizen
enthält a2 Roggen
enthält a3 Gerste
enthält a4 Hafer
enthält a5 Dinkel
enthält a6 Kamut

b enthält **KREBSTIERE**

c enthält **EIER**

d enthält **FISCH**

e enthält **ERDNÜSSE**

f enthält **SOJA**

g enthält **MILCH** (einschließlich Laktose)

h enthält **SCHALENFRÜCHTE WIE,**

enthält h1 Mandeln
enthält h2 Haselnüsse
enthält h3 Walnüsse
enthält h4 Kaschunüsse
enthält h5 Pekannüsse
enthält h6 Paranüsse
enthält h7 Pistazien
enthält h8 Macadamianüsse
enthält h9 Queenslandnüsse

i enthält **SELLERIE**

j enthält **SENF**

k enthält **SESAMSAMEN**

l enthält **SCHWEFELDIOXID/ SULFITE** (ab 10 mg/kg)

m enthält **LUPINEN**

n enthält **WEICHTIERE**

und deren Erzeugnisse enthalten aus a bis n

Die Angaben über die Inhaltsstoffe und Allergene in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und der Lieferanten. Bitte beachten Sie auch, dass geringfügige Spuren Allergene Stoffe durch die Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe und von zuvor auf denselben Produktionsanlagen hergestellte Produkten nicht auszuschließen sind.