



**Kennzeichnung
von Zusatzstoffen und Allergenen
auf Speiseplänen und Speisekarten**

Zusatzstoffe:

Fußnoten gemäß§9 ZZuIV:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßmittel oder mit „Süßmitteln“ oder mit einer Zuckerart und Süßmittel

Allergene:

Kennzeichnung nach: HELIOS ZD Catering

- (11) Gluten:
 - a) Weizen
 - b) Roggen
 - d) Hafer
 - c) Gerste
 - e) Dinkel
 - f) Kamut
 - g) Hybridstämme
- (12) Krebstiere
- (13) Eier
- (14) Fisch
- (15) Erdnüsse
- (16) Sojabohnen
- (17) Milch
- (18) Laktose
- (19) Schalenfrüchte:
 - a) Mandeln
 - b) Haselnüsse
 - c) Walnüsse
 - d) Kaschunüsse
 - e) Pecanüsse
 - f) Paranuss
 - g) Pistazien
 - h)Macadamia/Queensland Nüsse
- (20) Sellerie
- (21) Senf
- (22) Sesamsamen
- (23) Schwefeldioxid und Sulfit >10mg/Kg (SO₂)
- (24) Lupinen
- (25) Weichtiere