

Zusatzstoffe und Allergene

Folgende Zusatzstoffe und Allergene können in den Speisen
enthalten sein:

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff	2=Konservierungsstoff
3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker
5=geschwefelt	6=geschwärzt
7=Phosphat	8=Milcheiweiß
9=koffeinhaltig	10=chininhaltig
11=Süßungsmittel	12=Aspartam
13=gewachst	

Allergene:

- A=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B=Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C=Eier und Eierzeugnisse
- D=Fisch und Fischerzeugnisse
- E=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F=Soja und Sojaerzeugnisse
- G=Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H=Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Walnuss, Macadamianuss, Pistazie
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- K=Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- L=Senf und Senferzeugnisse
- M=Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- N=Schwefeldioxid und Sulfite
- O=Lupine (auch Wolfbohne) und Lupineerzeugnisse
- P=Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, wie z.B. Schnecken,
Muscheln oder Austern