



www.erwachsenerschmaus.de

Catering für die Großen

### Kennzeichnung der Lebensmittel-Zusatzstoffe

Folgende Lebensmittel-Zusatzstoffe sind durch Fußnoten wie folgt gekennzeichnet:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. Chinin haltig
12. Unter Schutzatmosphäre verpackt

Erwachsenerschmaus Großküche  
Küchenleiter: Matias Pfand  
Tel. Nr.: 05361 - 870161

### Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

Folgende Haupt-Allergene sind durch Fußnoten wie folgt gekennzeichnet:

- A. Gluten
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesam
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Lupine
- N. Weichtiere

#### Nähere Angaben zu Gluten:

- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer

#### Nähere Angaben zu Schalenfrüchten:

- h1 Mandeln
- h2 Haselnuss
- h3 Walnuss
- h4 Cashewnuss
- h5 Peca-Nuss
- h6 Para-Nuss
- h7 Pistazien
- h8 Macadamia-Nuss