

Zusatzinformationen zum Speiseplan: Kennzeichnung für Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe	Allergene
<p>Zusatzstoffe werden in der Produktion von Lebensmitteln verwendet, um die Haltbarkeit oder den Geschmack von Nahrungsmitteln positiv zu beeinflussen sowie empfindliche Inhaltsstoffe wie wichtige Nährwerte zu schützen</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) geschwefelt 4) mit Antioxidationsmitteln 5) mit Süßstoff 6) Phenylalalinquelle 7) mit Geschmacksverstärker 8) mit Phosphat 	<p>Die Allergen - Kennzeichnung nennt die Zutaten, die zu den häufigsten Allergenen gehören</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> a1) Weizen a2) Roggen a3) Gerste a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fisch und Fischerzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> h1) Mandeln h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Cashewnüsse h5) Pecanüsse h6) Macademianüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse