

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit
Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.
Verwendete Zusatzstoffe sind auf unseren Speisekarten oder
Aushängen in Form von Kennziffern kenntlich gemacht.

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Süßungsmittel
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Milcheiweiß
- 7 = Koffeinhaltig
- 8 = geschwärzt
- 9 = geschwefelt
- 10 = mit Nitropökelsalz
- 11 = mit Alkohol
- 12 = mit Taurin
- 13 = genetisch veränderter Rohstoff
- 14 = mit Antioxidationsmittel

- L = Lamm
- S = Schwein
- R = Rind
- P = Pute / Geflügel

Allergen-Kennzeichnung

- A Glutenhaltige Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- F Sojabohnen
- G Milch (einschl. Laktose)
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Lupine
- M Sesamsamen
- N Erdnüsse

Allergene, die mit einem Buchstaben gekennzeichnet sind, sind keine Bestandteile der Rezeptur, können produktionsbedingt aber in Spuren vorhanden sein.

Bei evtl. Rückfragen wenden Sie sich bitte an unser Personal.