



Liebe Gäste,

heute sind in vielen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung Lebensmittelzusatzstoffe erforderlich bzw. fast unentbehrlich.

Trotz guter Produktionsmethoden sind Zusatzstoffe notwendig, um Lebensmittel lagerfähig, genusstauglich und ansehlich anzubieten.

Die Zusatzstoffe sind keine Schadstoffe, Rückstände oder Nahrungsgifte. Sie werden bewusst zugesetzt und gesetzlich strengstens kontrolliert. Durch den Einsatz garantiert der Hersteller eines Lebensmittels eine hygienische und ernährungsphysiologische Sicherheit.

In Europa reagieren ca. 0,03 % der Menschen allergisch auf bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe oder Lebensmittel.

Ist bei Ihnen eine solche Allergie bekannt, dann meiden Sie die auf der Speisekarte gekennzeichneten Menüs bzw. Komponenten.

Die Kennziffer auf der Speisekarte bezeichnet die deklarationspflichtigen Zusatzstoffklassen, besondere Zusätze und Allergene.

Um genauere Informationen zu erhalten können Sie gerne das Küchenteam befragen.

**Kennziffern der deklarationspflichtigen Zusatzstoff-Klassen und besondere Zutaten**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3) mit Antioxydationsmitteln
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel/n

- 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 11) enthält eine Phenylalaninquelle
- 12) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13) unter Schutzatmosphäre verpackt
- 14) mit Milcheiweiß
- 15) coffeinhaltig
- 16) mit Geflügelfleischanteil
- 17) mit Chinin
- 101) mit Schweinefleisch
- 102) mit fein zerkleinertem Fleisch
- 103) mit Alkohol

**Legende der allergieauslösenden Lebensmitteln**

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Lupine
- n) Mollusken (Weichtiere)