

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Haupt-Allergene

Waller Stube

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. Mit Phosphat
9. Mit Süßungsmitteln
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. enthält Koffein
12. enthält Chinin
13. enthält Alkohol
14. enthält Taurin
15. enthält Milcheiweiß

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Haupt-Allergene

Bei Fragen, wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal

Stand 09.06.2022

Übersicht der 14 Haupt-Allergene:

A. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
(z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)

B. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
(z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampi)

C. Fisch und Fischerzeugnisse
(alle Fischarten)

D. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
(aller Erdnusssorten)

E. Soja und Sojaerzeugnisse
(alle Sorten von Sojabohnen)

F. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
(Kuhmilch)

G. Schalenfrüchte
(z. B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queensland Nüsse, Cashewkerne)

H. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
(z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)

I. Senf und Senferzeugnisse
(alle Senfsaaten)

J. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

K. Schwefeldioxyde und Sulfite
(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

L. Lupine und Lupinenerzeugnisse

M. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
(z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln inkl. Austern)

N. Eier und Eierzeugnisse
(alle Eier, nicht nur Hühnereier)