

## Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind auf Speiseplänen und sonstigen Aushängen zu kennzeichnen:

Nummer	Zusatzstoffkennzeichnung (...)	Buchstabe	Allergenkennzeichnung [...]
1	mit Farbstoff	a	enthält Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	mit Konservierungsstoff	a1	enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
3	mit Antioxidationsmittel	a2	enthält Roggen
4	mit Geschmacksverstärker	a3	enthält Gerste
6	geschwärzt	a4	enthält Hafer
7	gewachst	b	enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
8	mit Phosphat	c	enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	mit Süßungsmittel/n	d	enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	enthält eine Phenylalaninquelle	e	enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	f	enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
19	koffeinhaltig	g	enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
		h	enthält Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
		h1	enthält Mandeln
		h2	enthält Haselnüsse
		h3	enthält Walnüsse
		h4	enthält Kaschunüsse
		h5	enthält Pecannüsse
		h6	enthält Paranüsse
		h7	enthält Pistazien
		h8	enthält Macadamianüsse
		i	enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
		j	enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
		k	enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		l	enthält Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
		m	enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		n	enthält Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Hinweis <...>:

R	enthält Rindfleisch
S	enthält Schweinefleisch
G	enthält Geflügelfleisch
F	enthält Fisch
V	vegetarisch
W	enthält Wild

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind.

Weiterhin weisen wir darauf hin, dass die Inhaltsstoffe der Speisen endgültig erst am Liefertag feststehen und am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet werden.