

Enthaltene Zusatzstoffe/Allergene

Schulverpflegung

laut:

**Zusatzstoffzulassungs-
verordnung
von 29.Januar 1998**

**EU Verordnung Nr.1169/2011
Allergene**

Zusatzstoffe	
„1“ – Farbstoff enthalten	„c“ – Fisch
„2“ – Konservierungsstoffe (konserviert)	„d“ – Erdnüsse
„3“ – Phosphat	„e“ – Soja
„4“ – Schwefel (geschwefelt)	„f“ – Milch und Lactose
„5“ – Antioxidationsmittel	„g1“ – Schalenfrüchte Mandeln
„6“ – Geschmacksverstärker	„g2“ – Schalenfrüchte Walnüsse
„7“ – geschwärzt	„g3“ – Schalenfrüchte Haselnüsse
„8“ – gewachst	„g4“ – Schalenfrüchte Pistazien
„9“ – Süßstoffe	„h“ – Sellerie
„10“ - Nitritpökelsalz	„i“ – Senf
Allergene	„j“ – Krebstiere
„a1“ – Glutenhaltiges Getreide Weizen	„k“ – Sesam
„a2“ – Glutenhaltiges Getreide Gerste	„l“ – Schwefeldioxid und Sulfite
„a3“ – Glutenhaltiges Getreide Roggen	„m“ – Lupinen
„b“ – Eier	„n“ – Weichtiere

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.