



## Allergene und Zusatzstoffe

a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	a.1) Weizen und -erzeugnisse	a.2) Roggen und -erzeugnisse	a.3) Gerste und -erzeugnisse
a.4) Hafer und -erzeugnisse	b) Krebstiere und -erzeugnisse	c) Eier und -erzeugnisse	d) Fisch und -erzeugnisse
e) Erdnüsse und -erzeugnisse	f) Soja und -erzeugnisse	g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse
h.1) Mandeln und -erzeugnisse	h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse	h.3) Walnüsse und -erzeugnisse	h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse
h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse	h.6) Paranüsse und -erzeugnisse	h.7) Pistazien und -erzeugnisse	h.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse
l) Sellerie und -erzeugnisse	m) Senf und -erzeugnisse	n) Sesamsamen und -erzeugnisse	o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO <sub>2</sub>
p) Lupinen und -erzeugnisse	r) Weichtiere und -erzeugnisse	z) Sonstiges	Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie
1) mit Farbstoff	2) mit Konservierungsstoffen	3) mit Antioxidationsmitteln	4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt	6) geschwärzt	7) mit Phosphat	8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig	10) chininhaltig	11) mit Süßungsmittel	12) enthält eine Phenylalaninquelle
13) gewachst	14) mit Taurin	15) mit Nitritpökelsalz	16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	18) mit Nitrat	19) gentechnisch veränderter Rohstoff	Ausweispflichtige Lebensmittelzusatzstoffe

**Hier finden Sie Informationen zu den Zusatzstoffen, die in unseren Speisen und Getränke zum Einsatz kommen.**

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Erzeugern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Erzeuger ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind.

**Des weiteren bringt es der Betrieb in der Küche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisenkomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können.**

Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Wir übernehmen daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.

Wir werden keine Zusatzstoffe direkt zusetzen. Sie erscheinen auf der Speise- und Getränkekarte durch verschiedene zugekaufte (vorgefertigte) Produkte. Bei der Auswahl von Lebensmitteln bevorzugen wir stets kennzeichnungsfreie Erzeugnisse. Doch nicht bei allen Lebensmitteln bieten die Erzeuger deklarationsfreie Alternativen an. In einigen Produkten sind Zusatzstoffe auch einfach nicht vermeidbar. In diesen Fällen greifen wir den Lieferanten dessen Ware die geringste Anzahl an Zusatzstoffen enthält zurück.

Wir bitten auch um Ihr Verständnis

Ihr Kräuterbeck Team