

Allergene und Zusatzstoffe

Mit dem 13. Dezember 2014 kommt zur Deklarationspflicht der Zusatzstoffe die Deklarationspflicht der Allergene. Leider bietet die Industrie nicht in allen Lebensmittelbereichen deklarationsfreie Alternativen an. Da es nicht möglich ist alle Produkte in unserem Haus selbst herzustellen, sind wir auf Zukauf (z.B. Brot, Nudeln, Gewürze, Senf, Getränke usw.) angewiesen, somit lassen sich bei einigen Produkten Zusatzstoffe und Allergene einfach nicht vermeiden. Wir haben nach bestem Wissen und Gewissen, nach den Informationen der Hersteller und unserer Lieferanten, die Liste der Zusatzstoffe und Allergene zusammengestellt. Auf Grund der Produktvielfalt der Hersteller und der teilweise sehr umfangreichen Produktionswege im- und außer Haus können wir nicht garantieren, dass es selbst bei sorgfältiger Arbeit im- und außer Haus, zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Trotz großer Sorgfalt bei der Deklaration unserer Speisekarte können uns Fehler passieren, da bei der Produktion der Speisen teilweise mehrere Stationen durchlaufen werden. Daher besteht jederzeit die Möglichkeit das bei der Produktion ob im- oder außer Haus Spuren anderer Allergene eingebracht werden, oder Zusatzstoffe und Allergene deklariert sind die nicht in unseren Speisen vorkommen.

Gäste die beim Konsum bestimmter Speisen oder Getränke gesundheitliche Schäden erleiden können, sollten sich generell nicht auf die Kennzeichnungen auf Speisekarten verlassen, da Produktionswege die nicht im eigenen Hause stattfinden nicht kontrolliert werden können. Im Zweifel oder bei Fragen können Sie uns jeder Zeit Ansprechen, wir stehen Ihnen gern Rede und Antwort.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsmittel, 2 = mit Antioxidationsmittel, 3 = mit Farbstoff, 4 = mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat) **5 = mit Schwefel, 6 = mit Phosphat, 7 = geschwärzt, 8 = gewachst, 9 = mit Süßungsmittel** (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton), **10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = mit Säuerungsmittel, 12 = mit Stabilisatoren** (u. a. Natriumdiphosphat), **13 = mit Phosphorsäure, 14 = mit Nitritpökelsalz** (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), **15 = koffeinhaltig, 16 = chininhaltig**

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- B** = enthält Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l),
- C** = Milch und Milcherzeugnisse (enthält Laktose),
- D** = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)
- E** = Soja und Sojaerzeugnisse,
- F** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
- G** = Senf und Senferzeugnisse,
- H** = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- I** = Lupine und Lupinenerzeugnisse,
- J** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- K** = Fisch und Fischerzeugnisse,
- L** = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)
- M** = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken),
- N** = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse,
- O** = Eier und Eierzeugnisse

Nicht deklarationspflichtige Informationen

r = mit Rindfleisch, **s** = mit Schweinefleisch, **g** = mit Geflügel, **l** = mit Lamm, **k** = mit Kalb, **w** = Wild, **a** = mit Alkohol, **v** = vegan, **m** = mit Fisch oder Meeresfrüchten **f** = fleischlos (enthält tierische Erzeugnisse)