



Allergene und Zusatzstoffe...



Buchstaben Code	Name	steht für
A	Gluten	Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizen Abkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Gluten A Namen Dinkel und Chorasana Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn, und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Nüsse	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff,
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacks Verstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) mit Phosphat
- 10) Koffein-haltig
- 11) chininhaltig
- 12) enthält Phenylalaninquelle
- 13) enthält Alkohol

- ➔ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- ➔ Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169 / 2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können.
- ➔ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Produktionsprozess in der Küche verwenden.