

Deklaration auf dem Speiseplan/Cafeteria

Grundlage für alle Dokumente, wie z.B. Speisepläne, Aushänge in der Cafeteria, Bestellformulare

Zusatzstoffe:

1. „mit Konservierungsstoff“
2. „geschwefelt“
3. „geschwärzt“
4. „gewachst“
5. „mit Farbstoff“
6. „mit Phosphat“
7. „mit Süßungsmittel(n)“
8. „enthält eine Phenylalaninquelle“
9. „mit Antioxidationsmittel“
10. „mit Geschmacksverstärker“
11. „mit Nitritpökelsalz“
12. „mit Nitrat“
13. „coffeinhaltig“
14. „chitinhaltig“
15. „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n“

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide (namentlich: a1. Weizen, a2. Roggen, a3. Gerste, a4. Hafer, a5. Dinkel, a6. Kamut)
- b. Milch und Milcherzeugnisse
- c. Sesamsamen und -erzeugnisse
- d. Senf und -erzeugnisse
- e. Lupinen und -erzeugnisse
- f. Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und -erzeugnisse
- g. Sellerie und -erzeugnisse
- h. Ei und -erzeugnisse
- i. Fisch und -erzeugnisse
- j. Soja und -erzeugnisse
- k. Schalenfrüchte (namentlich: k1. Mandel, k2. Haselnuss, k3. Walnuss, k4. Pecannuss, k5. Paranuss, k6. Pistazie, k7. Kaschunuss, k8. Maccadamianuss, k9. Queenslandnuss)
- l. Krebstiere und -erzeugnisse
- m. Erdnüsse und -erzeugnisse
- n. Schwefeldioxid und Sulfite

Tierarten:



Geflügel (P. = Pute, H. = Hühnerfleisch)



Rind (R.)



Schwein (S.)



Fisch