

Die Allergene und Zusatzstoffe sind im Speiseplan unter folgenden Buchstaben und Ziffern gekennzeichnet:

## Deklarationspflichtige Allergene

a) **Glutenhaltiges** Getreide und Stärke

(Weizen - a<sup>1</sup>, Roggen - a<sup>2</sup>, Gerste - a<sup>3</sup>, Hafer - a<sup>4</sup>, Dinkel - a<sup>5</sup>, Kamut - a<sup>6</sup> oder Hybrid-Stämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

b) **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**

c) **Eier und Eierzeugnisse**

d) **Fisch und Fischerzeugnisse**

e) **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**

f) **Soja und Sojaerzeugnisse**

g) **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**

h) **Schalenfrüchte**

(Mandel - h<sup>1</sup>, Haselnuss - h<sup>2</sup>, Walnuss - h<sup>3</sup>, Cashewnuss - h<sup>4</sup>, Pecanuss - h<sup>5</sup>, Paranuss - h<sup>6</sup>, Pistazie - h<sup>7</sup>, Macadamianuss - h<sup>8</sup>, Erdnüsse - h<sup>9</sup>)  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

i) **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**

j) **Senf und Senferzeugnisse**

k) **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**

l) **Schwefeldioxid und Sulfite** von mehr als 10 mg/kg

m) **Lupine und Lupinenerzeugnisse**

n) **Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse:** z.B. Schnecken, Muscheln

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. **mit Farbstoff:** z. B. Beta - Carotin in Käse

2. **mit Konservierungsstoff:** meist Sorbinsäure und Benzoesäure in z.B. Fleischsalat

3. **mit Geschmacksverstärker:** meist Glutamat in z.B. Gewürzmischungen

4. **mit Süßungsmittel** Süßstoffen wie Saccharin, Cyclamat, Aspartam und Acesulfam

4. **b mit Zuckerart und Süßungsmittel** wenn zusätzlich zu Süßungsmitteln noch Zucker in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose etc. im Lebensmittel verwendet wurde

5. **kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken:** Bei über 10 % Zuckeralkoholen wie z. B. Sorbit, Mannit

6. **enthält Phenylalaninquelle** bei Zusatz von Aspartam in Lebensmitteln und Tafelsüßen, z.B. in „Cola - light“

7. **mit Antioxidationsmittel:** Üblich in Fertigsalaten.

8. **mit Phosphat:** Stabilisatoren in z. B. Brühwurst

9. **mit Milcheiweiß**

10. **koffeinhaltig:** Üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken wie z.B. „Cola-Limonade“.

11. **chininhaltig:** Üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, z.B. Tonic Water.

12. **geschwärzt:** Eisengluconat bzw. -lactat zum Schwarzfärben von Oliven

13. **geschwefelt:** evtl. in Meerrettich, Kartoffelhalb-, Kartoffelerzeugnissen, rohem Kartoffelklosteig, Trockenfrüchten, Säften

14. **mit Nitritpökelsalz:** Konservierungsstoff

15. **mit Nitrat:** Konservierungsstoff

16. **gewachst:** Üblich bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel und Birnen.

17. **Taurin:** Bitterstoff in Getränke, z.B. Bitter Lemon

18. **mit Gelatine:** z.B. in Götterspeisenpulver