

AWO - Seniorenheim Hans Bauer Leimberger Str. 45 92637 Weiden	Verpflegungskonzept für Kindergarten und Schulen	
Zusatzstoffe Allergenkennzeichnung	Küche	

Information zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen

Seit Ende 2014 müssen Allergene und Zusatzstoffe auch bei loser Ware gekennzeichnet werden.

Wir dürfen darauf hinweisen, dass Zusatzstoffe in keinsten Weise gesundheitsschädlich sind und nur beigefügt werden, um Qualität, Farbe und Geschmack zu heben.

Sie finden neben dem Menü eine Zahl, die für einen Zusatzstoff steht. Allergene werden mit Buchstaben gekennzeichnet. Zusätzlich werden Gluten und Schalenfrüchte in ihre einzelnen Untergruppen aufgeteilt

Hier die Aufschlüsselung für Zusatzstoffe und Allergene :

Zusatzstoffe		Allergene					
0	Stabilisator (E322-E415)	a	Gluten	e	Erdnüsse	i	Sellerie
1	Farbstoff	a1	Weizen	f	Soja	j	Senf
2	Konservierungsstoff oder konserviert	a2	Roggen	g	Milch	k	Sesamsamen
3	Antioxidationsmittel (E300-E321)	a3	Hafer	h	Schalenfrüchte	l	Schwefeldioxid und Sulfite
4	Geschmacksverstärker	a4	Gerste	h1	Mandeln	m	Lupine
5	Geschwefelt	a5	Grünkern	h2	Haselnuss	n	Weichtiere
6	Geschwärzt	a6	Dinkel	h3	Walnuss		
7	Gewachst	a7	Kleie	h4	Cashewnuss		
8	Phosphat	b	Krebstiere	h5	Pekannuss		
9	Süßungsmittel	c	Eier	h6	Paranuss		
10	Phenylalanin	d	Fisch	h7	Pistazie		
11	Säuerungsmittel						

Bei Fragen können sie sich gerne an unsere Küchenleiter wenden (bitte erst nach 11:00 Uhr)

Bei verpackter Portionsware (Pudding, Joghurt)

* Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Verpackung

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Deklarationsordner