



## Allergene & Zusatzstoffe

### Liste der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien auslösen können:

- A = Glutenhaltige Getreide,
  - a = Weizen sowie Dinkel, Khorasan-Weizen
  - b = Roggen
  - c = Gerste
  - d = Hafer
- B = Krebse und Krebstiererzeugnisse
- C = Eier und Eierzeugnisse
- D = Fisch und Fischerzeugnisse
- E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F = Soja und Sojaerzeugnisse
- G = Milch und Milcherzeugnisse
- H = Schalenfrüchte und Nüsse
  - a = Mandeln
  - b = Haselnüsse
  - c = Walnüsse
  - d = Pistazien
  - e = Macadamia- oder Queenslandnüsse
- I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J = Senf und Senferzeugnisse
- K = Sesam und Sesamerzeugnisse
- L = Schwefeldioxid / Sulfit
- M = Lupine und Lupinenerzeugnisse
- N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

### Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff, konserviert
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Süßungsmittel
- 8 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 = mit Phosphat

Nähere Informationen finden  
Sie auf unserer Webseite:  
[www.breitner-catering.de](http://www.breitner-catering.de)