

Wir sind bemüht, soweit es uns möglich ist, naturreine Lebensmittel zu verwenden. Die von uns angebotenen Lebensmittel können jedoch Zusatzstoffe enthalten, die nach § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung bei der Abgabe an den Verbraucher kenntlich zu machen sind.

1 = " mit Farbstoff "

Farbstoffe werden zugesetzt, um in bestimmten Fällen verarbeitungsbedingte Farbverlust auszugleichen bzw. Lebensmitteln eine ansprechende Optik zu verleihen.

2 = "konserviert "

Konservierungsstoffe sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie vor schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.

3 = " mit Antioxidationsmittel "

Schützen vor dem Verderb durch Luftsauerstoff (= Oxidation).

4 = " mit Geschmacksverstärker "

Sie verstärken die Geschmackintensität der verwendeten Rohstoffe und Gewürze und runden das Geschmacksaroma ab. Alle Geschmacksverstärker (Glutamat, Guanylat, Inosinat) kommen im Fleisch auch natürlich vor. Der meistverwendete Geschmacksverstärker ist Natriumglutamat.

5 = " geschwefelt "

Einzelne Produkte, wie zum Beispiel "Meerrettich" werden geschwefelt um seine Farbe zu erhalten.

6 = " geschwärzt "

Zum Schwärzen von Oliven sind Eisengluconat bzw. Eisenlactat zugelassen.

7 = " gewachst "

Hierfür werden Trennmittel verwendet, die das Verkleben untereinander (z.B. Bonbons, Gummibärchen) verhindern.

8 = " mit Phosphat "

Phosphate sind natürliche Rohstoffe, sie sind Spurenelemente, Bestandteile menschlichen, tierischen und pflanzlichen Lebens. Phosphat verhindert bei Brühwürsten das Absetzen von Gelee und Fett und gewährleisten damit eine gleichmäßige, der Erwartung anspruchsvoller Verbraucher entsprechende Qualität.

9 = " mit Süßungsmittel "

Aus diätetischen Gründen werden Zuckeraustauschstoffe oder Süßstoff verwendet.

10 = " Coffeinhaltig "

Unabdingbare Voraussetzungen für die Zulassung von Zusatzstoffen sind:

⇒ Der Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit

⇒ Der Nachweis der technologischen Notwendigkeit

Nach EU Gesetz VO(EG)1169/2011 Anhang II sind Stoffe zu Kennzeichen die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen können. Diese finden Sie in Form von Groß-Buchstaben in der Wochenübersicht.

- A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,...)
und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnuss, Pistazie,...)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesam und Sesamerzeugnisse
- L) Schwefeloxid und Sulfite >10mg pro KG (SO₂)
- M) Lupine
- N) Weichtiere

Es kann bei Garverfahren und Produktionen zu Allergien-Vermischungen kommen. Grundsätzlich raten wir Ihnen mit der Ernährungsberatung bereits bekannte Allergien abzusprechen um ihre Kost einwandfrei zu gestalten. Bei Fragen stehen Ihnen gerne die Ernährungsberatung oder Küchenleitung zu Verfügung.