Allergene & Zusatzstoffe

Legende zu den Kennzeichnungen in den Speiseplänen.

Allergene

1	Glutenhaltiges Getreide 1a Weizen · 1b Roggen · 1c Dinkel · 1d Buchweizen · 1e Gerste · 1f Hafer · 1g Hirse · 1h Mais · 1i Reis · 1j Triticale
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Fisch und Fischerzeugnisse
5	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	Soja und Sojaerzeugnisse
7	Milch und Milcherzeugnisse
8	Schalenfrüchte 8a Mandeln · 8b Haselnüsse · 8c Walnüsse · 8d Kaschunüsse · 8e Pecannüsse · 8f Paranüsse · 8g Pistazien · 8h Macadamianüsse
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10	Senf und Senferzeugnisse
11	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12	Schwefeldioxid und Sulphite
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
14	Weichtiere z. B. Muscheln und Calamari

Zusatzstoffe

Buchstaben in den Speiseplänen verweisen auf diese Zusatzstoffe.

A	mit Farbstoff
B	mit Geschmacksverstärker
C	geschwefelt
D	chininhaltig
E	mit Konservierungsstoffen
F	mit Phosphat
G	mit Süßungsmittel
H	gewachst
I	mit Antioxidationsmittel
J	geschwärzt
K	koffeinhaltig
L	genetisch verändert
M	Fruchtsaft / Fruchtnektar

Bei Fragen zu einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte direkt an die Schule.