

Geestlandia Geest- Cooking Geestlandschule

Speiseplan Zusatzstoffe und Allergene

Kennzeichnung Speiseplan

Die Zusatzstoffe

Nummern der unten genannten Zusatzstoffe im Speisplan/Speisenangaben verwenden.

Folgende 15 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeldioxid
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Nitritpökelsalz

Der Zusatz „enthält eine Phenylalaninquelle“ muss beim Süßungsmittel Aspartam angegeben werden. „Gewachst“ muss genannt werden, wenn die Oberflächen von frischen Früchten entsprechend behandelt wurden.

Die Allergene

Buchstaben der unten genannten Allergene im Speiseplan/Speiseangaben verwenden.

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen-w, Roggen-r, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia Nuss und Queensland Nuss)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/Kg oder 1mg/L
- m) Lupinen
- n) Weichtiere