

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten, dass auch Personen mit einer Lebensmittelallergie unsere Speise- und Snackangebote unbeschwert genießen können. Deshalb weisen wir die laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 14 häufigsten Auslöser von Lebensmittelallergien sowie deklarationspflichtigen Zusatzstoffen aus.

Die Ausweisung erfolgt am Ende der Speisen bzw. Snacks mit folgender Kennzeichnung:

A	Eier und Eierzeugnisse	1	Farbstoff
B	Fisch und Fischerzeugnisse	2	Konservierungsstoffe
C	Krebs und Krebstierzeugnisse	3	Antioxidationsmittel
D	Milch und Milcherzeugnisse	4	Geschmacksverstärker
E	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	5	geschwefelt
F	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	6	geschwärzt
G	Schwefeldioxid und Sulfit	7	gewachst
H	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	8	Phosphat
I	Glutenhaltiges Getreide (I1 Weizen, I2 Roggen, I3 Gerste, I4 Hafer, I5 Kamut, I6 Dinkel)	9	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
K	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	10	mit Süßungsmittel
L	Schalenfrüchte (L1 Haselnuss, L2 Walnuss, L3 Mandel, L4 Cashewnuss, L5 Pekannuss, L6 Paranuss, L7 Macadamia- oder Queenslandnüsse, L8 Pistazie)	11	Enthl. eine Phenylalaninquelle
M	Senf und Senferzeugnisse		
N	Soja und Sojaerzeugnisse		
O	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

E-Mail: [G\\_Betriebsgastronomie.de](mailto:G_Betriebsgastronomie.de)

Ihre R+V Betriebsgastronomie