

Allergene & kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- | | | | |
|---|---|---|--|
| a | Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut od. Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse | 1 | „mit Farbstoff“ |
| b | Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | 2 | „konserviert“ (möglich auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“) |
| c | Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | 3 | „mit Antioxidationsmittel“ |
| d | Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | 4 | „mit Geschmacksverstärker“ |
| e | Milch (einschl. Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse | 5 | „geschwefelt“ |
| f | Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | 6 | „geschwärzt“ |
| g | Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | 7 | „gewachst“ |
| h | Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | 8 | „mit Süßungsmittel(n)“
enthält eine Phenylalalinquelle |
| i | Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | 9 | „mit Phosphat“ |
| j | Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | |
| k | Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration > 10mg/kg od. > 10mg/l als SO ₂ angegeben. | | |
| l | Weichtiere | | |
| m | Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | |
| n | Lupinen | | |

Die mit  gekennzeichneten Menüs richten sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schul- und Kita-Verpflegung.