

Gästeinformation

Lebensmittelzusatzstoffe sind heute in vielen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung erforderlich bzw. fast unentbehrlich. Trotz guter Produktionsmethoden sind Zusatzstoffe notwendig, um Lebensmittel lagerfähig zu machen, sie genusstauglich und ansehnlich anzubieten.

Zusatzstoffe sind keine Schadstoffe, Rückstände oder Nahrungsgifte. Sie werden bewusst zugesetzt und gesetzlich strengstens kontrolliert. Der Hersteller eines Lebensmittels garantiert so eine hygienische und ernährungsphysiologische Sicherheit. Etwa 0,03% der Menschen in Europa reagieren allergisch auf einen oder mehrere dieser Lebensmittelzusatzstoffe oder allergieauslösende Lebensmittel. Ist bei Ihnen eine solche Allergie bekannt, so meiden Sie die auf der Speisekarte entsprechend gekennzeichneten Menüs bzw. Komponenten. Die Kennziffern auf der Speisekarte bezeichnen die deklarationspflichtigen Zusatzstoff-Klassen, besondere Zutaten und Allergene. Um genauere Informationen dazu zu erhalten, befragen Sie bitte Ihr SV Team.



Kennziffern der deklarationspflichtigen Zusatzstoff-Klassen und besondere Zutaten

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3 mit Antioxydationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 unter Schutzatmosphäre verpackt
- 14 mit Milcheiweiß
- 15 coffeinhaltig
- 17 mit Chinin
- 16 mit Geflügelfleischanteil
- 101 mit Schweinefleisch
- 102 mit fein zerkleinertem Fleisch
- 103 mit Alkohol

Legende der allergieauslösenden Lebensmittel

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupine
- n Mollusken (Weichtiere)