

# Merkblatt zu Zusatzstoffen und Allergenen



## Zusatzstoffe

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| 1 Farbstoff           | 4 Schwefeldioxid    |
| 2 Konservierungsstoff | 5 Chinin/Chininsalz |
| 3 Diphosphat          | 6 Süßstoff          |

## Allergene

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

## Hinweise zum Haftungsausschluss

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel bevorzugen wir stets Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft.

Bei **Allergenen** handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können. Wir sind uns bewusst, dass Allergiker auf eine korrekte Auskunft angewiesen sind.

In einigen Produkten sind **Zusatzstoffe** nicht vermeidbar. Nach geltendem Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speiseplänen durch entsprechende Nummern bzw. Buchstaben kenntlich (s. oben).

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen größtenteils auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten, die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten.

In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten können wir nicht ausschließen, dass es aufgrund der Produktvielfalt zu Kreuzkontaminationen kommen kann, d. h., in den angebotenen Speisen könnten neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer, nicht aufgeführter Inhaltsstoffe enthalten sein.

Die Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Allergene und Zusatzstoffe wird daher ausgeschlossen.

Ihr Team der Schleizer Werkstätten gGmbH