

Hauptallergene:

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer verwendeten Lebensmittel haben, sprechen Sie uns gerne an.

- Glutenthaltige Getreide Weizen, sowie daraus hergestellte Produkte ❶
Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Produkte werden namentlich aufgeführt
- Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker) ❷
- Eier sowie daraus hergestellte Produkte ❸
- Soja sowie daraus hergestellte Produkte ❹
- Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte ❺
- Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Produkte ❻ +Bezeichnung
- Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte ❼
- Senf sowie daraus hergestellte Produkte ❽
- Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte ❾
- Fisch sowie daraus hergestellte Produkte ❿
- Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte ❫
- Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO₂ angegeben ❬
- Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse ❭
- Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte ❮

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Art der Zusatzstoffe Klassenname E-Nummer	Kenntlichmachung Fußnote Speiseplan	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 bis E 180 (dazu gehören auch Betacarotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“ a	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen
Art der Zusatzstoffe (Fortsetzung)	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Konservierungsstoffe E 200 bis E 219, E 220 bis E 235, E 239, E 249 bis E 252, E 280 bis E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 bis E 250 E 251 bis E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ b	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleisch-, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 bis E 321	„mit Antioxidationsmittel“ c	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 bis E 635	„mit Geschmacksverstärker“ d	Aromazubereitung, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid / Sulfide E 220 bis E 228	„geschwefelt“ e	Essig, Trockenobst (Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“ f	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 bis E 904, E 912, E 914	„gewachst“ g	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 bis E 952, E 954, E 957, E 959 Andere Süßungsmittel: (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 967	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“ h	süß-sauer Konserven, Soßen, Senf, Dressing, Feinkostsalate, Ketchup, brennwert-verminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola – Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Stabilisatoren E 338 bis E 341 E 450 bis E 452	„mit Phosphat“ i	Fleischerzeugnisse (z. B. Brühwürste, Kochschinken), Käse