

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen in der Gemeinschaftsverpflegung und Kantinen

„ mit Geschmacksverstärker Natriumglutamat“	(1)
„ mit Konservierungsmittel“	(2)
„ mit Farbstoff“	(3)
„ mit Phosphat“ bei Fleischerzeugnissen	(4)
„ mit Antioxydationsmittel“	(5)
„ geschwefelt“	(6)
„ gewachst“	(7)
„ geschwärzt“	(8)
„ mit Süßungsmitteln“	(9)

## Allergenkennzeichnung

Die Speisen können Zutaten enthalten, die allergische und andere Unverträglichkeitserscheinungen hervorrufen können.

Folgende Stoffe und daraus hergestellte Lebensmittel können diese Reaktionen auslösen:

- glutenhaltiges Getreide Weizenmehl "G1", Gerstenmehl "G2", Roggenmehl "G3", Hafermehl "G4", Dinkelmehl "G5", Kamut oder Hybridstämme davon "G6"
- "G"
- Krebstiere "K"
  - Eier "E"
  - Fisch "F"
  - Erdnüsse "A"
  - Soja "B"
  - Milch (einschließlich Laktose) "M"
  - Mandeln "C1" Haselnuss "C2" Walnuss "C3", Cashew "C4", Pecanuss "C5", Paranuss "C6", Pistazie "C7", Macadamia "C8", Queenslandnüsse "C9"
  - Sellerie "D"
  - Senf "H"
  - Sesamsamen "I"
  - Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l) "N"
  - Lupinen "L"
  - Weichtiere "O"