

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 Speisen bzw. Komponenten. Die Kennziffern auf der Speisekarte bezeichnen die deklarierungspflichtigen Zusatzstoff-Klassen, besondere Zutaten und Allergene.

Kennziffern der deklarationspflichtigen Zusatzstoff-Klassen und besondere Zutaten

- 1 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 2 mit Antioxydationsmittel
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Süßungsmittel(n)
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 geschwefelt
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 mit Nitritpökelsalz
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 11 gewachst
- 12 geschwärzt
- 13 mit Chinin

Legende der allergieauslösenden Lebensmittel

- a Glutenhaltiges Getreide aW=Weizen, aR=Roggen, aD=Dinkel
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte hM=Mandeln,
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupine
- n Mollusken (Weichtiere)

