



Enthaltene Zusatzstoffe und Allergene in unserem Speiseangebot

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Konservierungsstoffen
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Schwefelung
- 8 geschwärzt z. B. Oliven
- 9 Stabilisatoren
- 10 Stärke in Fleischerzeugnissen
- 11 Aromastoffe

Hauptallergene

- A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut)
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierprodukte
- D Fisch und Fischprodukte
- E Erdnüsse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
- H Nüsse (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) (H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazie, H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfit (angegeben als SO₂) in einer Konzentration von mehr als 10 mg pro Kilogramm respektive pro Liter M.
- M Lupine und Lupine Erzeugnisse
- N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

Technologisch nicht vermeidbare Spuren von Allergenen werden wie folgt gekennzeichnet: (A,G*)

Für genauere Informationen setzen Sie sich diesbezüglich mit uns in Verbindung. Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz. Über die enthaltenen Zusatzstoffe und allergene Stoffe informiert Sie gerne unsere Küche:



Telefon 07221 91 2158

Mail j.scholtysik@klinikum-mittelbaden.de