

Liebe Gäste,

der Gesetzgeber schreibt vor

das Zusatzstoffe und Allergene in der Speisekarte zu kennzeichnen sind.

So kommt es z.B. bei Käsebrot mit Speigelei zu den Kennzahlen:

13 für Ei / Eiweiß , 9 für Speisesalz , 11 a für das Brot (Weizenmehl) , 17 für den Käse und 1 für Konservierungsstoffe des Brotes.

Legende der Zusatzstoffe :

1. Konservierungsstoffe
2. Chininhaltig
3. Taurinhaltig
4. Koffeinhaltig
5. Farbstoffe
6. Zuckerstoffe
7. Phosphate
8. Geschmacksverstärker
9. Speisesalz
10. Milchzucker

Durch Lebensmittel können bei einigen Menschen Allergene oder Unverträglichkeitsreaktionen mit sehr unterschiedlichen Symptomen ausgelöst werden, wie z.B. Hautreaktionen, Verdauungsproblemen, Atemnot und allergischer Schock.

Um diese Verbrauchergruppe zu schützen und gesundheitliche Gefahren zu verhindern wurden Lebensmittel bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse definiert die am häufigsten zu Allergien und Unverträglichkeit führen.

Legende der Allergene

11. Glutenhaltiges Getreide
 - a Weizen / b Dinkel / c Khorasa / d Roggen / e Gerste / f Hafer / g Kamut / h Hybritstämme
12. Krebstiere
13. Eier / Eiweiß
14. Fisch
15. Erdnüsse
16. Sojabohnen
17. Milch / Sahne / Laktose
18. Schalenfrüchte
 - i Mandeln / j Haselnüsse / k Walnüsse / l Cashewnüsse / m Pecannüsse / n Paranüsse Pistazien
19. Sellerie
20. Senf
21. Sesamsamen
22. Schwefeldioxid und Sulfite (abhängig der Konzentration)
23. Lupinen
24. Weichtiere