



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene in Lebensmitteln

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Verwendete Zusatzstoffe und Allergene sind auf unseren Speisekarten oder Aushängen in Form von Kennziffern kenntlich gemacht.

1	=	<i>mit Farbstoff</i>
2	=	<i>mit Konservierungsstoff</i>
3	=	<i>mit Geschmacksverstärker</i>
4	=	<i>mit Süßungsmittel</i>
4b	=	<i>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel</i>
5	=	<i>kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken</i>
6	=	<i>enthält Phenylalaninquelle</i>
7	=	<i>mit Antioxidationsmittel</i>
8	=	<i>mit Phosphat</i>
9	=	<i>mit Milcheiweiß</i>
10	=	<i>Koffeinhaltig</i>
11	=	<i>Chininhaltig</i>
12	=	<i>geschwärzt</i>
13	=	<i>geschwefelt</i>
14	=	<i>mit Nitritpökelsalz</i>
15	=	<i>mit Nitrat</i>
16	=	<i>gewachst</i>
17	=	<i>Taurin</i>
18	=	<i>genetisch veränderter Rohstoff</i>

Zusatzinformation: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmittel

A	=	<i>Gluten (A1=Weizen, A2 =Roggen, A3=Gerste, A4 =Hafer, A5=Dinkel, A6 =Kamut)</i>
B	=	<i>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</i>
C	=	<i>Eier und Eierzeugnisse</i>
D	=	<i>Fisch und Fischerzeugnisse</i>
E	=	<i>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</i>
F	=	<i>Soja und Sojaerzeugnisse</i>
G	=	<i>Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)</i>
H	=	<i>Schalenfrüchte (H1= Mandeln, H2 = Haselnüsse; H3 =Walnüsse, H4= Kaschunüsse; H5= Pecannüsse, H6 =Paranüsse, H7 =Pistazien, H8 =Macadamianüsse)</i>
I	=	<i>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</i>
J	=	<i>Senf und Senferzeugnisse</i>
K	=	<i>Sesamsamen und Sesamerzeugnisse</i>
L	=	<i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>
M	=	<i>Lupine</i>
N	=	<i>Weichtiere</i>



Wir wünschen
guten Appetit!

www.sjs-catering.de

Zusatzstoffe: Siehe Aushang
Gerichte mit Schweinefleisch
sind mit * gekennzeichnet
Änderung vorbehalten

