

Legende zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen im Speiseplan der Taunus Menü Service GmbH nach der Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Wir achten beim Einkauf stets darauf die Menge an Zusatzstoffe möglichst gering zu halten. Falls Zusatzstoffe in einem Lebensmittel enthalten sind, sind diese mit folgenden Zahlen gekennzeichnet:

Kennzeichnung: Zusatzstoffe

- 1. mit Farbstoff**
- 2. mit Konservierungsstoff**
- 3. mit Antioxidationsmittel**
- 4. mit Geschmacksverstärker**
- 5. geschwefelt**
- 6. geschwärzt**
- 7. gewachst**
- 8. mit Phosphat**
- 9. mit Süßungsmitteln**
- 10. enthält eine Phenylalaninquelle**
- 11. mit Zuckerarten und Süßungsmitteln**
- 12. mit Zuckeraustauschstoffen**

Allergene sind natürliche Eiweißverbindungen und kommen daher in einer Vielzahl von Lebensmitteln als Inhaltsstoffe vor. Damit auch Allergiker bedenkenlos bei uns essen können, finden Sie eine vollständige Kennzeichnung auf unserer Speisekarte:

Kennzeichnung: Allergene

- a. glutenhaltiges Getreide** (a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer)
 - b. Krebstiere**
 - c. Eier**
 - d. Fisch**
 - e. Erdnüsse**
 - f. Soja**
 - g. Milch (einschließlich Laktose)**
 - h. Schalenfrüchte** (h1 = Mandel, h2 = Haselnuss, h3 = Walnuss, h4 = Cashewnuss, h5 = Pecannuss, h6 = Paranuss, h7 = Pistazie, h8 = Macadamianuss /Queenslandnuss)
 - i. Sellerie**
 - j. Senf**
 - k. Sesam**
 - l. Schwefeldioxid und Sulfite** (Konz. >10 mg/l, als SO₂)
 - m. Lupinen**
 - n. Weichtiere**
- und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die in unseren Produkten enthaltenen Allergene sind im Speiseplan gekennzeichnet. Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktion und der der Lebensmittelhersteller können wir Spuren weiterer Allergene aber nicht vollständig ausschließen.