

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

Tegeler Catering



Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 – geschwefelt
- 6 – geschwärzt
- 7 – gewachst
- 8- mit Phosphat
- 9 - mit Süßungsmittel
- 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

- 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße
- 13 - enth. Eine Phenylalaninquelle(Aspartam)
- 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 16 – chininhaltig
- 17 – coffeinhaltig
- 18 - mit Milcheiweiß
- 20 – mit erhöhtem Tauringehalt
- 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruckfarbstabilisiert
- 34 - mit Jodsalz

Allergene

- a - enth. Gluten
- a1 - enth. Weizen
- a2 - enth. Roggen
- a3 - enth. Gerste
- a4 - enth. Hafer
- a5 - enth. Dinkel
- a6 - enth. Kamut
- h - enth. Schalenfrüchte
- h1 - enth. Mandeln
- h2 - enth. Haselnuss
- h3 - enth. Walnuss
- h4 - enth. Cashewnuss
- h5 - enth. Pekannuss
- h6 - enth. Paranuss
- h7 - enth. Pistazie
- h8 - enth. Macadamianuss

- b - enth. Krebstiere
- c - enth. Ei
- d - enth. Fisch
- e - enth. Erdnüsse
- f - enth. Soja (gen-tech-frei)
- g - enth. Milch einschl. Laktose
- i - enth. Sellerie
- j - enth. Senf
- k - enth. Sesam
- l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- m - enth. Lupinen
- n - enth. Weichtiere