

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind auf Speiseplänen und sonstigen Aushängen zu kennzeichnen:

Nummer	Zusatzstoffkennzeichnung (...)
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel/n
10	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
11	enthält eine Phenylalaninquelle
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
13	Fleischerzeugnis mit Milcheiweiß
14	Fleischerzeugnis mit Eiklar
15	Fleischerzeugnis unter Verwendung von Milch
16	Fleischerzeugnis unter Verwendung von Sahne
17	Fleischerzeugnis mit Pflanzeneiweiß
18	Fleischerzeugnis mit Stärke
19	koffeinhaltig

Hinweis <...>:

R	enthält Rindfleisch
S	enthält Schweinefleisch
G	enthält Geflügelfleisch
F	enthält Fisch
V	vegetarisch
W	enthält Wild

Buchstabe	Allergenkennzeichnung [...]
a	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1 Weizen a2 Roggen a3 Gerste a4 Hafer a5 Dinkel a6 Kamut
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse g1 Milcheiweiß g2 Laktose
h	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse h1 Mandeln h2 Haselnüsse h3 Walnüsse h4 Kaschunüsse h5 Pecannüsse h6 Paranüsse h7 Pistazien h8 Macadamianüsse
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind.

Weiterhin weisen wir darauf hin, dass die Inhaltsstoffe der Speisen endgültig erst am Liefertag feststehen und am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet werden.