

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Zutaten, die Allergien auslösen!

	Zusatzstoffe		Zutaten, die Allergien auslösen können
1	Farbstoffe	a	Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse
2	Konservierungsstoffe		(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
3	Antioxidationsmittel		Kamut, Glukosesirup, Dextrose,
4	Geschmacksverstärker		Maltodextrine
5	Schwefeldioxid	b	Krebstiere und daraus gewonnene
6	Fleischerzeugnisse mit Phosphat		Erzeugnisse
7	Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe)	c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
		d	Fische und daraus gewonnene
			Erzeugnisse
		e	Erdnüsse und daraus gewonnene
			Erzeugnisse
		f	Sojabohnen und daraus gewonnene
			Erzeugnisse
		g	Milch (Laktose) und daraus gewonnene
			Erzeugnisse
		h	Schalenfrüchte und daraus gewonnene
			Erzeugnisse, wie Mandeln, Haselnüsse,
			Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse,
			Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
		i	Sellerie und daraus gewonnene
			Erzeugnisse
		j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
		k	Sesamsamen und daraus gewonnene
			Erzeugnisse
		l	Lupinen und daraus gewonnene
			Erzeugnisse
		m	Weichtiere und daraus gewonnene
			Erzeugnisse

Diese, durch die Firma Wimmen, hergestellte Liste bitte gut aufbewahren. Die durch Zahlen und Buchstaben verschlüsselten Zutaten oder allergenen Stoffe, finden sich jeweils im Mittagstischplan wieder und gilt ab sofort, bis auf weiteres.

Partyservice und Mittagstisch
Bernd Wimmen