

Kennzeichnung unserer Gerichte

Gericht	Kennzeichnung
Pizzasuppe 100 ml = 7,8 g KH	7, 18
Brötchen 100 g = 50 g KH	1 (Weizen)
Hühnerfrikassee 100 g = 3,4 g KH	3
Reis 100 g = 24 g KH	---
Kaiserschmarrn 100 g = 36 g KH	1 (Weizen), 3, 7
Apfelmus 100 g = 16,3 g KH	17
Gurkensticks 100 g = 1,8 g KH	---
Tomatensnack 100 g = 3,9 g KH	---
Schweinegulasch 100 g = 4 g KH	---
Nudeln 100 g = 20 g KH	1 (Weizen)
Mischgemüse 100 g = 5,3 g KH	---
Kibbelinge 100 g = 13 g KH	1 (Weizen), 4, 7
Kartoffeln 100 g = 15 g KH	---
Kräutersauce 100 ml = 5,1 g KH	7, 18
Bunter Salat 100 g = 2,5 g KH	---

Gericht	Kennzeichnung
Kirschjoghurt 100 g = 13,7 g KH	7
Karamellpudding 100 g = 17 g KH	7
Essig – Öl – Dressing 100 ml = 6,7 g KH	---
Joghurtdressing 100 ml = 7,2 g KH	3, 7

Bitte beachten Sie, dass alle Gerichten Spuren von Allergenen enthalten können.

Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Allergene/ Zusatzstoffe

Allergene

- 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulfit ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 15) mit Konservierungsstoff
- 16) mit Geschmacksverstärker
- 17) mit Antioxidationsmittel
- 18) mit Farbstoff
- 19) mit Phosphat
- 20) mit Süßungsmittel
- 21) koffeinhaltig
- 22) chininhaltig
- 23) geschwärzt
- 24) enthält Phenylalaninquelle

KH = Kohlenhydrate