Kennzeichnung unserer Gerichte

Gericht	Kennzeichnung
Tomatensuppe 100 ml = 3,8 g KH **Reis** 100 g = 24 g KH **Körnerbrötchen** 100 g = 43 g KH	--- --- 1(Weizen)
Nudeln 100 g = 20 g KH **Bolognesesauce** 100 ml = 3,8 g KH **Gurkensalat** 100 g Gurken = 1,8 g KH	1 (Weizen) --- ---
Putenschnitzel 100 g = 14 g KH **Kartoffeln** 100 g = 15 g KH **Rahmsauce** 100 ml = 4,2 g KH **Eisbergsalat** 100 g = 1,8 g KH	1 (Weizen) --- 7 ---
Kartoffel Brokkoli Auflauf 100 g = 11,7 g KH	3, 7
Fischfilet in Reispanade 100 g = 18 g KH **Dillsauce** 100 ml = 5,1 g KH **Erbsenreis** 100 g = 20 g KH	4 7, 18 ---

Gericht	Kennzeichnung
Buttermilchdessert Vanille Birne 100 g = 16,2 g KH	7
Mandarinenquark 100 g = 14,2 g KH	7
Milchreis Zimt/Zucker 100 g Milchreis = 21g KH 100 g Zimt / Zucker = 100 g KH	7
Essig – ÖL – Dressing 100 ml = 6,7 g KH	---
Joghurtdressing 100 ml = 7,2	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