

Gästeinformation zu Zusatzstoffe und Allergene



Naturerlebniszentrum
Jugendherberge
Jugendbildungsstätte

Liebe Gäste,

Spuren von Allergenen können, sowohl bei industrieller als auch bei handwerklicher Herstellung, nicht völlig ausgeschlossen werden. Auch ist eine Kreuzkontamination an unseren Selbstbedienungs-Buffets nicht vermeidbar. Bitte sprechen Sie in jedem Fall unsere Mitarbeiter*innen an, wenn Sie von Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten betroffen sind. Vielen Dank!

Deklarierungspflichtige

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Säuerungsmittel
- 8 mit Stabilisatoren
- 9 mit Nitritpökelsalz
- 10 mit Phosphorsäure
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 geschwärzt
- 13 geschwefelt
- 14 gewachst
- 15 koffeinhaltig
- 16 chininhaltig

Wir verwenden und verarbeiten
grundsätzlich keinen Alkohol!

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene:

G Glutenhaltiges Getreide, namentlich:

- G1 Weizen,
- G2 Roggen
- G3 Gerste
- G4 Hafer
- G5 Dinkel
- G6 Kamut
- Sf Schalenfrüchte, namentlich:
 - Sf1 Mandeln
 - Sf2 Haselnüsse
 - Sf3 Walnüsse
 - Sf4 Kaschunüsse
 - Sf5 Pecanüsse
 - Sf6 Paranüsse
 - Sf7 Pistazien
 - Sf8 Macadamia/Queenslandnüsse

- E Eier
- Erd Erdnüsse
- F Fisch
- Kr Krebstiere
- Lup Lupinen
- M Milch (einschließlich Laktose)
- ME Milcheiweiß
- Sel Sellerie
- Ses Sesamsamen
- Snf Senf
- Soj Soja
- Sul Schwefeldioxid und Sulfite
- W Weichtiere

