

Informationsblatt zu den Zusatzstoffen und Allergenen in Speisen und Getränken

Folgende Zusatzstoffe und Allergene werden im Speiseplan kenntlich gemacht:

Zusatzstoffe	Allergene
1) mit Farbstoff	a) glutenhaltiges Getreide
2) mit Konservierungsstoff	b) Krebstiere (Garnelen, Krabben)
3) mit Antioxidationsmittel	c) Eier
4) mit Geschmacksverstärker	d) Fische
5) geschwefelt	e) Erdnüsse
6) geschwärzt	f) Soja (Sojabohnen, Sojasprossen)
7) mit Phosphat	g) Milch
8) mit Milcheiweiß	h) Schalenfrüchte
9) koffeinhaltig	i) Sellerie
10) chininhaltig	j) Senf
11) gewachst	k) Sesam
12) Taurin	m) Lupinen
13) enthält eine Phenylalaninquelle	n) Weichtiere (Muscheln, Schnecken)
	l) Schwefeldioxid

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef im Janusz Korczak-Haus.

Tel.: 0431-67076113

E-Mail: kueche@jkh-kiel.de