

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen

### Zusatzstoffe

- (1) Mit Farbstoff
- (2) Mit Konservierungsstoff
- (3) Mit Antioxidationsmittel
- (4) Mit Geschmacksverstärker
- (5) Mit Süßungsmittel(n)
- (6) Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- (7) Enthält eine Phenylalaninquelle
- (8) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- (9) Geschwefelt
- (10) Mit Phosphat
- (11) Geschwärzt
- (12) Gewachst

### Fleischart

- (R) Rind und Kalb  
(S) Schwein  
(G) Geflügel

### Allergene

- (a) Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Soja und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse
- (h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie...)
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (k) Senf und Senferzeugnisse
- (l) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (m) Schwefeldioxid und Sulfide >10mg/kg (SO<sub>2</sub>)
- (n) Lupine
- (o) Weichtiere