



WERGO Catering & Kantine

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1	enthält glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste etc.)
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3	Ei und Eierzeugnisse
4	Fisch und Fischerzeugnisse
5	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	Soja und Sojaerzeugnisse
7	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
8	Schalenfrüchte (z.B. Mandel, Haselnüsse, Walnuss etc.)
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10	Senf und Senferzeugnisse
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12	Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration über 10mg/kg oder 10mg/l)
13	Lupine und - erzeugnisse
14	Mollusken Weichtiere
15	Farbstoffe
16	Konservierungsstoffe
17	Antioxidationsmittel
18	Geschmacksverstärker
19	Geschwefelt
20	Geschwärzt
21	Gewachst
22	Phosphat
23	Süßungsmittel
24	Phenylalaninquelle

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Die Angaben auf den Speiseplänen und Aushängen zu den enthaltenden Hauptauslösern von Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind nicht abschließend und ohne Gewähr. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden.