

| <b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>                                | <b>Kennzeichnungspflichtige Allergene</b> |
|---|---|
| <b>1 mit Konservierungsstoff</b>  | <b>A Glutenhaltiges Getreide</b>          |
| <b>2 mit Farbstoff</b>  | <b>B Krebstiere</b>                       |
| <b>3 mit Antioxidationsmittel</b>   | <b>C Eier</b>                             |
| <b>4 mit Geschmacksverstärker</b>   | <b>D Fisch</b>                            |
| <b>5 mit Phosphat</b>   | <b>E Erdnüsse</b>                         |
| <b>6 mit Süßungsmittel (n)</b>  | <b>F Soja</b>                             |
| <b>7 gewachst</b>   | <b>G Milch (einschließlich Laktose)</b>   |
| <b>8 geschwärzt</b>   | <b>H Schalenfrüchte</b>                   |
| <b>9 enthält eine Phenylalaninquelle</b>                                    | <b>I Sellerie</b>                         |
| <b>10 koffeinhaltig</b>   | <b>J Senf</b>                             |
| <b>11 chininhaltig</b>  | <b>K Sesamsamen</b>                       |
| <b>12 genetisch verändert / mit genetisch veränderter Zutat hergestellt</b> | <b>L Schwefeldioxid und Sulphite</b>      |
| <b>13 mit Alkohol</b>   | <b>M Lupinen</b>                          |
| <b>14 mit Taurin</b>  | <b>N Weichtiere</b>                       |

### **Aus Überzeugung für Qualität!**

Unser pIRRUNG-Vitalküchenkonzept sieht vor, dass wir, wo immer dies möglich ist, auf den Einsatz von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern verzichten. Sollten diese zugelassenen Zusatzstoffe dennoch vorkommen, weisen wir dies entsprechend aus.

Seit 13. Dezember 2014 müssen auch mögliche Allergene ausgewiesen werden, die wir entsprechend kennzeichnen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/innen, die Ihnen anhand der genauen Produktspezifikationen gerne näher Auskunft geben.