

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind auf Speiseplänen und sonstigen Aushängen zu kennzeichnen:

Nummer	Zusatzstoffkennzeichnung (...)	Buchstabe	Allergenkennzeichnung [...]
1	mit Farbstoff	a enthält	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus
2	mit Konservierungsstoff		hergestellte Erzeugnisse
3	mit Antioxidationsmittel	a1 enthält	Weizen (wie Dinkel und
4	mit Geschmacksverstärker	a2 enthält	Roggen
5	geschwefelt	a3 enthält	Gerste
6	geschwärzt	a4 enthält	Hafer
7	gewachst	b enthält	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
8	mit Phosphat	c enthält	Eier und und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	mit Süßungsmittel/n	d enthält	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	e enthält	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	enthält eine Phenylalaninquelle	f enthält	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	g enthält	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
19	koffeinhaltig	h enthält	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
		h1 enthält	Mandeln
		h2 enthält	Haselnüsse
		h3 enthält	Walnüsse
		h4 enthält	Kaschunüsse
		h5 enthält	Pecannüsse
		h6 enthält	Paranüsse
		h7 enthält	Pistazien
		h8 enthält	Macadamianüsse
		i enthält	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
		j enthält	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
		k enthält	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		l enthält	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
		m enthält	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		n enthält	Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse
Hinweis	<...>:		
R	enthält Rindfleisch		
S	enthält Schweinefleisch		
G	enthält Geflügelfleisch		
F	enthält Fisch		
V	vegetarisch		
W	enthält Wild		

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind.

Weiterhin weisen wir darauf hin, dass die Inhaltsstoffe der Speisen endgültig erst am Liefertag feststehen und am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet werden.