

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

Nummer	Zusatzstoffkennzeichnung (...)	Buchstabe	Allergenkennzeichnung [...]
1	mit Farbstoff	a	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	mit Konservierungsstoff	a1	Weizen
3	mit Antioxidationsmittel	a2	Roggen
4	mit Geschmacksverstärker	a3	Gerste
5	geschwefelt	a4	Hafer
6	geschwärzt	a5	Dinkel
7	gewachst	a6	Kamut
8	mit Phosphat	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	mit Süßungsmittel/n	c	Eier und und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	enthält eine Phenylalaninquelle	e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13	Fleischerzeugnis mit Milcheiweiß	g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	Fleischerzeugnis mit Eiklar	g1	Milcheiweiß
15	Fleischerzeugnis unter Verwendung von Milch	g2	Laktose
16	Fleischerzeugnis unter Verwendung von Sahne	h	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
17	Fleischerzeugnis mit Pflanzeneiweiß	h1	Mandeln
18	Fleischerzeugnis mit Stärke	h2	Haselnüsse
19	koffeinhaltig	h3	Walnüsse
		h4	Kaschunüsse
		h5	Pecannüsse
		h6	Paranüsse
		h7	Pistazien
		h8	Macadamianüsse
		i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
		j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
		k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		l	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
		m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		n	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, Sesämsamen, 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.