



rehaklinik bad boll

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen auf dem Speiseplan

Zusatzstoffe (9§ zzu1V)

hausinterne Abkürzung	erforderliche Hinweise	hausinterne Abkürzung	erforderliche Hinweise
1	Mit Farbstoff	9	Mit Süßungsmittel
2	Konserviert	10	Mit Süßungsmitteln
3	Mit Antioxidationsmittel	11	Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
4	Mit Geschmacksverstärker	12	Enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmitteln“)
5	Geschwefelt	13	Kann bei übermäßigem Verkehr abführend wirken (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“)
6	Geschwärzt	14	Unter Schutzatmosphäre verpackt
7	Gewachst	15	Nur bei Tafelsüßen (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“: „auf Grundlage von..“)
8	Mit Phosphat	16	Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

Allergenkennzeichnung

hausinterne Abkürzung	erforderliche Hinweise	hausinterne Abkürzung	erforderliche Hinweise
a1	Weizen und Weizenerzeugnisse	h2	Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
a2	Dinkel und Dinkelerzeugnisse	h3	Walnüsse und Walnusserzeugnisse
a3	Roggen und Roggenerzeugnisse	h4	Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse
a4	Gerste und Gersteerzeugnisse	h5	Pistazien und Pistazienerzeugnis
a5	Hafer und Hafererzeugnisse	h6	Pekannüsse und Pekannusserzeugnisse
a6	Khorasan-Weizen bzw. Kamut – und erzeugnisse	h7	Macadamianuss und Macadamianusserzeugnisse
b	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	h8	Paranüsse und Paranusserzeugnisse
c	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	h9	Queenslandnüsse und Queenslandnusserzeugnisse
d	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	i	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	j	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
f	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	k	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
g	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschl. Laktose	l	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg /kg oder 10 mg /l, als SO2 angegeben
h1	Mandeln und Mandelerzeugnisse		