## **Hochschulgastronomie**

# Kennzeichnungen / labelling



## Allergene\* / allergens

Ei Hühnerei / chicken eggs

**En** Erdnuss / peanuts

Fi Fisch / fish

GI Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten

GIW Weizen / wheat

GIR Roggen / rye

GIG Gerste / barley

**GIH** Hafer / oats

GID Dinkel / spelt

**Kr** Krebstiere / crustaceans

**Lu** Lupinen / lupin

Mi Milch und Laktose / milk and lactose

**Sc** Schalenfrüchte / nuts

ScM Mandeln / almonds

ScH Haselnüsse / hazelnuts

ScW Walnüsse / walnuts

ScC Cashewnüsse / cashews

ScP Pistazien / pistachios

**Se** Sesam / sesame seeds

Sf Senf / mustard

SI Sellerie / celery

So Soja / soybeans

Sw Schwefeldioxid und Sulfite /

sulphur dioxide and sulphites

Wt Weichtiere / molluscs

### Zusatzstoffe\*/ food additives

- 1 Farbstoff / colour
- 2 Konservierungsstoff / preservative
- 3 Antioxidationsmittel / antioxidant
- 4 Geschmacksverstärker / flavour enhancer
- 5 geschwefelt / sulphurated
- 6 geschwärzt / blackened
- 7 gewachst / waxed
- 8 Phosphat / phosphate
- 9 Süßungsmittel / sweetener
- **10** enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
- 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel / with sugar and sweetener

#### Sonstiges / other

- (f) fleischlos / meatless
- (v) vegan / vegan
- (R) Rindfleisch / beef
- (S) Schweinefleisch / pork
- Kn Knoblauch / garlic
- 13 kakaohaltige Fettglasur / compound chocolate
- 14 Gelatine / gelatine
- **15** Nutzung von tierischem Lab im Käse / use of animal rennet in cheese
- 99 Alkohol / alcohol

## Spurenhinweis für Allergiker / Information for people suffering from allergies

Wir kennzeichnen die Allergene, die als Zutaten im Endprodukt enthalten sind. Spuren von Allergenen durch Kreuzkontaminationen während der Vor- und Zubereitung bzw. Ausgabe sowie durch technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Zutaten können nicht ausgeschlossen werden und werden nicht gekennzeichnet.

We label the allergens that are contained as ingredients in the final product. Traces of allergens due to cross-contamination while preparing or serving the food or due to technologically inevitable contamination of individual ingredients cannot be ruled out and are not labelled.

#### **Bio-Zutatenliste / List of organic ingredients**

Die Artikel, die wir ausschließlich in Bio-Qualität verwenden/verkaufen, finden Sie hier: Exclusively organic food used/sold by us can be found here:



<sup>\*</sup>kennzeichnungspflichtig gemäß Lebensmittelinformationsverordnung / requires labelling as per EU regulation on the provision of food information to consumers