

# TH-Catering & Service

Inh. Thomas Hein, Schießbecke 10, 63872 Heimbuchenthal, Tel: 06092/ 99 94 14

## Aushang

### Über die Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen in Lebensmitteln nach HACCP:

a)	mit Farbstoff(en)
b)	mit Konservierungsstoff(en)
c)	mit Nitritpökelsalz
d)	mit Antioxidationsmittel(n)
e)	mit Geschmacksverstärker(n)
f)	geschwefelt
g)	geschwärzt
h)	mit Phosphat
i)	mit Milcheiweiß
j)	koffeinhaltig
k)	chininhaltig
l)	mit Süßungsmitteln
m)	enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam)
n)	gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten entsprechend behandelt wurde)
o)	mit Taurin
p)	enthält Sojaöl; aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt

### Über die Kennzeichnungspflicht von Allergenen in Lebensmitteln nach HACCP:

1) enthält Weizen	2) enthält Gerste	3) enthält Dinkel
4) enthält Roggen	5) enthält Kamut	6) enthält sonstige glutenhaltige Hybridstämme
7) enthält Krebstiere	8) enthält Eier	9) enthält Fisch
10) enthält Erdnüsse	11) enthält Soja	12) enthält Milch und Milcherzeugnisse
13) enthält Mandeln	14) enthält Pistazien	15) enthält Haselnüsse
16) enthält Walnüsse	17) enthält Cashewnüsse	18) enthält Pekannüsse
19) enthält Paranüsse	20) enthält Macadamianüsse	21) enthält Queenslandnüsse
22) enthält Sellerie	23) enthält Senf	24) enthält Sesam
25) enthält Lupinen	26) enthält Weichtiere	

### Zusatzstoffe sind durch Fußnoten im Speiseplan gekennzeichnet

---

Freigabe HL	Ersteller	Änderungsstatus	Datum	Seite
Herr Hein	QM E-Qalin	Version 4.0	15.05.2015	1