

Allergene und Zusatzstoffe

1- mit Konservierungsstoffe, 2- mit Antioxidationsmittel, 3- mit Geschmacksverstärker, 4- mit Süßungsmittel, 5- mit Farbstoff, 6- geschwefelt, 7-gewachst, 8- geschwärzt, 9- mit Phosphat, 10- mit Milchweiß, 11- mit einer Zuckerart als Süßungsmittel, 12-mit Nitritpökelsalz, G1- Glutenhaltiges Getreide- Weizen-Hartweizen-Grieß, G2-Glutenhaltiges Getreide-Roggen, G3- Glutenhaltiges Getreide-Gerste, G4- Glutenhaltiges Getreide-Hafer, G5- Glutenhaltiges Getreide-Grünkern, G6- Glutenhaltiges Getreide-Dinkel, G7-Glutenhaltiges Getreide- Kamut, Zweikorn (Emmer), G9- Glutenhaltiges Getreide- Tritikale, KT- Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse, EI-Eier und daraus gew. Erzeugnisse, FI- Fische und daraus gew. Erzeugnisse, EN- Erdnüsse, SO- Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse, ML- Milch und daraus gew. Erzeugnisse, Laktose, SF1- Schalenfrüchte (Mandeln), SF2- Schalenfrüchte (Haselnüsse), SF3- Schalenfrüchte (Walnüsse), SF4- Schalenfrüchte (Cashew Nüsse), SF5- Schalenfrüchte (Pekanüsse), SF6- Schalenfrüchte (Paranüsse), SF7- Schalenfrüchte (Pistazien), SF8-Schalenfrüchte (Macadamia), SL-Sellerie, SF-Senf, SM- Schwefeldioxid und Sulphite, LU-Lupinen, WT-Weichtiere, Rind-Rindfleisch, Pute- Putenfleisch, Huhn-Hähnchenfleisch, Gef1- Geflügelfleisch, Lamm- Lammfleisch, HF-Hülsenfrüchte