

Zusatzstoff- und Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

1	mit Farbstoff
1.1 – 1.6	mit Farbstoff
1.1	E102
1.2	E104
1.3	E110
1.4	E122
1.5	E124
1.6	E129 (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
2	mit Konservierungssstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärtzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel(n)
10	mit Süßungsmittel(n) (kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken)
11	enthält eine Phenylalaninquelle
12	chininhaltig
13	koffeinhaltig
14	mit kakaohaltiger Fettgässur
15	mit Persipan
16	mit Milchpulver*
17	mit Molkenpulver
18	mit Milcheiweiß*
19	mit Eiklar*
20	unter Verwendung von Milch*
21	unter Verwendung von Sahne*

*Bei Fleischerzeugnissen



Allergen- und Zusatzstoffübersicht.

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sehr geehrte Gäste und Kunden,

wir bedanken uns für Ihre Speisen- und Getränkebestellung bei Ihrer Gastronomie.

Sie finden hier eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe sowie Hinweise, die Ihnen helfen, die Hygienevorschriften einzuhalten. Ebenso möchten wir Sie gerne darauf hinweisen, dass die Produkthaftung für die Speisen nach der Übergabe durch die Daimler-Gastronomie an den Veranstalter (zuständige Person für die Verantwortung bzw. Besteller der Speisen) übergeht.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Daimler-Gastronomie

