



Bunte Arche

Bereits seit November 2005 müssen Allergene auf den Produktverpackungen deklariert werden. Wir liefern fast ausschließlich unverpackte Speisen aus und auch diese enthalten in der Regel mindestens einen Allergenen Stoff. Diese haben wir mit einem Buchstaben gekennzeichnet, damit diese für Sie auf dem damit gekennzeichneten Speiseplan leicht ersichtlich sind.

Allergene:

a - Gluten haltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

a 1 Weizen (Dinkel und Khorasan Weizen)

a 2 Roggen

a 3 Gerste

a 4 Hafer

b – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

c – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

d – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

e – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

f – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

g – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

h - Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

h1 Mandeln (*Amygdalus communis* L.)

h2 Haselnüsse (*Corylus avellana*)

h3 Walnüsse (*Juglans regia*)

h4 Pecannüsse (*Carya illinoensis* Wangenh.] K. Koch)

h5 Paranüsse (*Bertholletia excelsa*)

h6 Pistazien (*Pistacia vera*)

h7 Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

i - Sellerie

j – Senf daraus gewonnene Erzeugnisse

k – Sesamsamen daraus gewonnene Erzeugnisse

l - Schwefeldioxid und Sulfite

m - Lupinien Schwefeldioxid und Sulfite

n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Die Küche der Bunten Arche versucht so gut wie möglich Produkte ohne Zusatzstoffe die kennzeichnungspflichtig sind einzukaufen. Falls dies nicht möglich ist, und doch einmal welche enthalten sein sollten, finden Sie diese unter folgender Zahl auf dem Speiseplan gekennzeichnet.

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Milcheiweiß
4. mit Zuckeraustauschstoffen
5. mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
6. mit Süßungsmitteln
7. geschwefelt
8. gewachst
9. geschwärzt
10. mit Phosphat
11. mit Geschmacksverstärker
12. mit Antioxidationsmitteln
13. enthält eine Phenylalaninquelle