

Mensa

Zusatzstoffverordnung

Diese 16 Zusatzstoffgruppen werden wie folgt angegeben werden:

- (1) mit Farbstoff (en)
- (2) mit Konservierungsstoff (en)
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Schwefeloxid
- (6) mit Schwärzungsmittel
- (7) mit Phosphat
- (8) mit Milcheiweiß
- (9) koffeinhaltig
- (10) Chinin haltig
- (11) mit Süßungsmittel
- (12) enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
- (13) gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden)
- (14) Taurin
- (15) mit Nitrit Pökelsalz
- (16) Formfleisch

Allergenkennzeichnung

Diese Zutaten lösen 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

- G** Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- K** Krebstiere
- Ei** Eier
- F** Fisch
- Er** Erdnüsse
- S** Soja
- M** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Scha** Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- Sel** Sellerie
- Senf** Senf
- Ses** Sesamsamen
- Schw** Schwefeldioxid
- L** Lupinen
- W** Weichtiere

Hinweis

Aufgrund der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung informieren wir gerne darüber, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten enthalten sind. Die Kennzeichnung bezieht sich generell aber nur auf Bestandteile, die absichtlich bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt wurden. Eine Kreuzkontamination in der Küche oder Ausgabe Mensa kann nicht ausgeschlossen werden. Eine sogenannte Spurenkennzeichnung mit Schwellwerten ist derzeit in Industrie und Handel nicht verpflichtend.