



BIENENSTOCK
RESTAURANT

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff (1b E100, 1c E141)
- 1a E150c „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“
- 2 mit Konservierungsstoff (2a E202, 2b E120, 2c E163, 2d E250)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker (4a E621)
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat (7a E450)
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 11.1 Sacharin
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergen

- a glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Mais)
- 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 Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte (h1 Walnüsse)
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulphite (l1 E221)
- m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere

