



## Landgasthof Ochsen Mönshheim

### Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff (*u.a. Nitritpökelsalz, Nitrat*)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt (*Schwefeldioxid, Sulfite*)
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaninquelle (*Aspartam*)
11. koffeinhaltig
12. taurinhaltig
13. chininhaltig

### Kenntlichmachung von Allergenen, ENTHÄLT:

- a. Gluten (*u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern*)
- b. Krebstiere (*u.a. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis*)
- c. Fisch und Fischerzeugnisse (*alle Fischarten*)
- d. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (*alle Erdnusssorten*)
- e. Soja und Sojaerzeugnisse (*alle Sorten und Sojabohnen*)
- f. Milch und Milcherzeugnisse (*einschließlich Laktose*)
- g. Schalenfrüchte (*u.a. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Para-, Peka-, Macadamia-, und Queenlandnüsse, Cashewkerne*)
- h. Sellerie und Sellerieerzeugnisse (*u.a. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie*)
- i. Senf und Senferzeugnisse (*alle Senfisaaten*)
- j. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- k. Schwefeldioxide und Sulfite (*in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l*)
- l. Lupine und Lupinerzeugnisse
- m. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (*u.a. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alles Muscheln inkl. Austern*)
- n. Eier und Eierzeugnisse (*alle Eier, nicht nur Hühnereier*)

### Kenntlichmachung (*hergestellt aus*) gentechnisch veränderter Lebensmittel

g.v.L. – gentechnisch veränderte Lebensmittel