



Herd & Seele

Wir leben Catering.



Hauptallergene und Zusatzstoffe

Stand: 16.09.2020



Backwaren

Mindestbestellmenge 10 Stück/Sorte

Classic

zum Beispiel belegt mit gegrillter Putenbrust (3, 6, 7), Schweinebraten –natur- (1, 7), Kochschinken (3, 6, 7), Geflügelpastete „Gärtnerin Art“ (3, 6, 7), Geflügel-Mortadella (1, 3, 6, 7), Gouda (G), Maasdamer (G), Kräuterkäse (1, G)

½ belegtes Weizenbrötchen classic (1, 2, 3, A1, A2, G)

½ belegtes Schnittchen classic (Mischung: Weiß- und Graubrot) (1, 2, 3, A1, A3, G)

½ belegtes Mehrkornbrötchen classic (1, 2, 3, A1, A2, A3, A4, G, K)

Deluxe

zum Beispiel belegt mit Serranoschinken (2, 3, 6), luftgetrockneter Baguettesalami (1, 2, 3, 6, G), Camembert (G)

½ belegtes Weizenbrötchen deluxe (1, 2, 3, A1, A2, G)

½ belegtes Schnittchen deluxe (Mischung: Weiß- und Graubrot) (1, 2, 3, A1, A3, G)

½ belegtes Mehrkornbrötchen deluxe (1, 2, 3, A1, A2, A3, A4, G, K)

„Doppeldecker“ Weißbrotsandwich

2 Scheiben Weißbrot belegt mit Salat, Gurke, Gouda und gegrillter Putenbrust (3, 6, 7, A1, G)

– halbiert und in Zellophanfolie verpackt –

Canapées (kleine, geröstete Weißbrotscheiben)

Mindestbestellmenge 20 Stück/Belag

Wahlweise belegt mit...

Camembert (1, 2, 3, A1, G)

Roastbeef (1, 2, 3, 5, A1, G, I, J)

Lachsmousse (1, 2, 3, A1, D, G)

Serranoschinken (1, 2, 3, 6, A1, F, G, J)

Ziegenkäse mit Honig (1, 2, 3, A1, G)

belegte Laugenstange (2, 3, A1, G) mit Salat und Bresso

Laugenkonfekt (5 Stück) (3, A1, G, K)

Mini-Croissant (A1, C, G)

Mini-Käse-Croissant (3, A1, C, G)

Mini-Schoko-Croissant (3, A1, C, F, G)

Wagenrad (30 kleine Partybrötchen) (3, A1, A2, A5, G, K)



Fingerfood

Mindestbestellmenge 20 Stück/Sorte

Diese hausgemachten Gaumenfreuden eignen sich besonders für Stehempfänge. Als Schmaus für Auge und Zunge sind sie nicht mit einer sättigenden Mahlzeit zu vergleichen. Wir empfehlen eine Menge von 7 – 8 Stück pro Person.

... wir bieten auch saisonales Fingerfood. Gerne beraten wir Sie!

Herzhafte Mundbissen direkt vom Tablett

Mini-Boulette mit Senfgurke und Paprika (3, 5, A1, C, I, J)

Gouda-Würfel mit Trauben (G)

Mini-Pizza (Sorten gemischt: Salami / Schinken / Drei Käse) (2, 3, 6, A1, A2, F, G)

Fleisch/Fisch Blätterteighäppchen (3, 7, A1, D, G)

Käse-Tomaten-Mürbeteig mit Bresso (2, 3, A1, C, G)

Datteln/Aprikosen im Speckmantel (2, 3, 6, 7, 14, H1)

Pumpernickeltaler mit feinem Käsesalat und Radieschen (2, 3, A2, A3, C, G)

Kartoffel-Speck-Muffin mit Schinkensalat (2, 3, 5, 6, 7, A1, C, G, I, J)

Kräuter-Windbeutel mit Ratatouille (3, A1, C, G, I)

Buchweizen Blinis mit Matjestatar (1, 2, 3, 13, A1, C, D, F, G, H3, J)

Gebeizter Lachs auf einer Scheibe Briochebrot (14, A1, C, D, G)

Kartoffelpickert mit Speck und Apfel (3, 6, A1, C, J)

Olivenbrot-Crostini mit Auberginen-Kaviar (15, A1, C, G)

Mini-Brioche mit geräucherter Lachsmousse (A1, C, D, G)

Shrimp im Teigmantel (1, A1, B, D, F, N)

Quiche vom Blech, Preis pro Blech à 48 Fingerfood-Stücke

Lauch-Zwiebel-Kuchen (1, 2, 3, A1, C, G)

Möhren-Kartoffel-Ingwer-Quiche (1, 2, 3, A1, C, G)

Gemüse-Quiche (1, 2, 3, A1, C, G, I)

Quiche „Lorraine“ mit Zwiebeln und Speck (1, 2, 3, 6, 7, A1, C, G)

Kartoffel-Zwiebel-Estragon-Quiche (1, 2, 3, A1, C, G)

Gorgonzola-Champignon-Quiche mit Curry (1, 2, 3, A1, C, G)

Saisonale Quiche auf Anfrage (Allergene je nach Auswahl)

Polentaschnitten vom Blech, Preis pro Blech à 48 Fingerfood-Stücke

mit mediterranem Gemüse (14, C, G)

mit Wurzelgemüse (14, C, F, G, I)

Hausgemachte Empanada

Mindestbestellmenge 20 Stück/Sorte

wahlweise gefüllt mit Rindfleisch (A1, C, G), Hühnchen (A1, C, G) oder vegetarischer Gemüsefüllung (A1, C, F, G, K)



Fingerfood

Mindestbestellmenge 20 Stück/Sorte

Fingerfood am Spieß

- Tortillawürfel mit Tomate und Paprika (3, C, G, I)
- Kirschtomaten mit Mozzarella (3, 14, G)
- Melonenperlen mit Schinken (2, 3, 6)
- Hähnchenspieß „Tandoori“ (2, 3, 14, A1, F, K)
- Schweinefiletspieß in Mandelkruste (1, 3, E, H1)
- Kandierte Tomaten mit Putennocken und Pesto (3, 14, G)
- Marinierte Garnelen mit Zitronengras (B)
- Minirouladen vom Rind „Hausfrauen Art“ (6, J)

Fingerfood im Gläschen

- Gegrillte Aubergine mit Ziegenkäse und Oliven-Tapenade (3, 14, 15, D, G)
- Polentawürfel mit Paprikachutney (G, J, K)
- Linsensalat mit Kasslerwürfeln (2, 3, 6, 7, I, J, L) (auch vegan erhältlich – mit Ananas – J)
- Champignonsalat griechischer Art (14, L)
- Gemüsesticks Karotte, Gurke, Paprika, Kohlrabi (3, G)
- Salat vom Lamm mit Koriander (3, I)
- Lammkeulen-Tapenade auf Ratatouille (3, 14, 15, I)
- Falafel auf Ananas-Curry (J)
- Matjestatar mit Sauerrahm (1, 2, 3, 5, A3, C, D, G, J)
- Fenchelsalat mit gebeiztem Lachs (D, J)
- Geräucherte Entenbrust auf Backpflaumen-Lauch-Salat (2, 3, 6, 14, J)
- Hähnchenkroketten mit Estragon (A1, C, G)
- Putenbrust auf Wokgemüse mit Cashewkernen (auch vegan erhältlich) (2, F, H4, K)
- Guacamole mit Shrimps (3, B, J)
- Hähnchenballotine auf Radieschensalat (3, G, I, J, K)
- Gebratene Garnele auf Glasnudelsalat (2, B, F, K)
- Lachspraline auf Kartoffel-Gurken-Salat (1, 2, 3, C, D, F, J, K)

Süßes Fingerfood im Gläschen

- Herrencreme mit Jamaikarum und Schokoladenbruchstücken (1, F, G)
- Natur-Joghurt mit frisch geschnittenem Obst (G)
- Quarkmousse mit Mandarinengelee (1, 3, G)
- Grießflammerie mit Kirschkompott (2, 3, A1, C, G, F)
- Limettenquark mit Himbeercoulis (F, G)
- Mascarponecreme mit Amarettinis (1, 2, 3, A1, C, G, H1)
- Rotweincreme mit Orangenkompott (1, 3, C, F, G, L)
- Mangocreme mit Ingwer und karamellisierten Bananen (3, C, G)
- Zartbitter Schokoladenmousse mit Amarenakirschen (1, 2, 3, F, G)
- Toblerone-Ganache auf kandierten Orangen (C, F, G)
- Mandelmousse mit Rosmarinkrokant (C, G, H1)
- Pumpnickelmousse mit Kirschwasser und Kirschsoße (3, A3, C, G, F)
- Kokosmousse mit gebratener Ananas (C, G)
- Frischer Obstsalat



Suppen

– als Vorspeise oder kleiner Imbiss –
250 ml/Portion, mit Baguettescheiben
Mindestbestellmenge 15 Portionen

Rote Linsensuppe mit Curry und Orange (3, A1, C, G)

Brokkolicremesuppe mit Grünkernklößchen (A1, A5, C, G)

Tomatenrahmsuppe mit Basilikum und Arborio Reis (3, G)

Karotten-Kokosmilch-Curry-Suppe (3, A1, G)

Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben (3, 6, 7, G)

Kartoffelsuppe vegetarisch mit Croûtons (G, A1)

Minestrone italienische Gemüsesuppe (3, 14, I)

Paprikacremesuppe mit gegrillten Zucchinischeiben (3, 14, G)

Möhren-Fenchel-Suppe mit Putenfleisch (A1, F, G)

Pilzcremesuppe mit frittierten Mini-Semmelknödeln (A1, G)

Eintöpfe

– als Hauptmahlzeit –
400 ml/Portion, mit Baguettescheiben
Mindestbestellmenge 10 Portionen

Herzhafter Erbseneintopf mit Fleischwurstwürfeln (1, 3, 6, 7, I, J)

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (G)

Käse-Lauch-Suppe – vegetarisch – (G)

Kräftiger Linseneintopf mit Mettwurstscheiben, Kartoffeln und Thymian (3, 6, 7, G, J)

Kartoffeleintopf mit Schinkenwürfeln, Gemüse und Estragon (3, 6, 7, G)

Gemüse-Kartoffeleintopf – vegetarisch – (G, I)

Chili con Carne pikant gewürzt, mit Hackfleisch halb und halb, Mais, Paprika (3, 14, A1, F)

Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika (5, 14, J)

Puteneintopf mit Putenwürfeln, Kohlrabi, Grünkern, Ingwer, Orangenfilet (A1)

Zur Winterzeit: Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Mettwurstscheiben (3, 6, A1, A4, F, J)



Salate/kalte Platten

200 g pro Portion

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Kartoffelsalat in Senfvinaigrette mit Speck und Zwiebeln (2, 3, F, G, I)

Westfälischer Kartoffelsalat mit Gewürzgurken und Zwiebeln, Senfmayonnaise (5, C, J)

Spitzkohl-Karottensalat mit Radiccio und Kürbiskernen (J)

Tomatensalat mit Fetakäse, roten Zwiebeln und Balsamicovinaigrette (3, 15, F, G, I)

Mediterraner Nudelsalat mit knackigen Gemüsen, getrocknete Tomaten und Tapenade (3, 15, A1, F, G, I)

Reissalat mit Hähnchenstreifen, Paprika und Estragonvinaigrette (3, F, I, J)

Griechischer Salat Tomaten, Gurken, Feta, Paprika, Eisbergsalat, Oliven (3, 14, 15, G)

Vinaigrette – wird separate gereicht – (3, F, G, I, J)

Paprikasalat mit Zucchiniestreifen und Curry-Peppadew-Dressing (3, I, J)

Gemischter Salat verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Balsamicovinaigrette (3, F, G, I, J)

Antipastivariation (2000g) mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilzen, Fenchel und Möhren (15)

Caprese (2000g) Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto (14, G)

Aufschnittplatte (1000 g) Serranoschinken, Putenaufschnitt, Schweinebraten, verschiedene Schnittkäse (1, 2, 3, 6, 7, G)

Käseplatte klassisch (1000 g) Gouda, Maasdamer, Kräuter-Paprikakäse, Camembert, Weintrauben (1, G)

Französische Käseauswahl (1000 g) mit Weintrauben, Nüssen

Pont-l'Évêque, Roquefort, St. Maure, Comté, Camembert de Normandie (G, H3)

Lachs (1000 g) – gebeizt – mit Dill-Senf-Soße (D, J)

Paniertes Schnitzel vom Schwein oder von der Pute (140 g) Preis je Stück (3, A1)

Frikadelle je Stück (130 g), Preis je Stück (A1, C)

Pfefferbeißer je Stück (100g) Preis je Stück (3, 6)

Baguettes/Brote/Dips

Hausbrot Olive-Tomate (400 g) (15, A1, C, G)

Weizenbaguette „Rustika“ (400 g) (3, 7, A1)

Wagenrad (30 kleine Partybrötchen) (3, A1, A2, A5, G, K)

Nuss-Mandel-Vollkornbrot (350 g) (2, A1, A3, H1, H2, H3)

Saftkornbrot (350 g) (2, A3, A4)

Kräuterquark (500 g) (2, 3, G)

Kräuterbutter (500 g) (G)

Olivendip (500 g) (15, G)

Paprikadip (500 g) (3, G)



Warme Gerichte

Mindestbestellmenge 10 Portionen/Sorte

Hauptgerichte mit Fleisch

Westfälisches Zwiebelfleisch (250 g) (3, A1, G, I, J)

Rinderschmorbraten (250 g) mit Waldpilzsoße (3, 6, I, L)

Geschmorte Rinderroulade (200 g) mit Speck, Gewürzgurken und Zwiebeln (3, 5, 6, A1, J)

Kalbsbraten (200 g) mit Mandeln und Zitronen-Amaretto-Soße (H1, I, L)

Schinkenbraten (300 g) in Senfsoße (3, 6, J)

Kasslerrücken (250 g) mit Senf-Pfeffer-Soße (3, 6, A1, G, J)

Jungschweinerückenbraten (250 g) mit Thymian-Zitronen-Soße (3)

Schweinemedallions (200 g) mit Kräuter-Senf-Kruste (3, A1, C, G, I, J)

Schweinemedallions (200 g) in Pernod-Sahne-Soße (G)

Schweineschnitzel (180 g) mit Pilzsoße (2, 6, A1, C, G, J) oder Paprika-Soße (2, 5, A1, C, G)

Putengeschnetzeltes (200 g) mit Champignons, Wurzelgemüse, Cognac-Senf-Soße (G, J)

Hähnchenbrust (200 g) „süß-sauer“ mit Ananas, Gemüse und Sojasoße (2, 3, A1, F, I)

Putenbrust Frikassee (200 g) „indisch“ mit Curry-Frucht-Soße (3, A1, F, G)

Hähnchenbrustfilet (200 g) „mediterran“ gefüllt mit Brokkoli, Parmesan und Mandeln, Marsalasoße (G, H1)

Vegetarische Hauptgerichte 400 g pro Portion

Chinakohlroulade gefüllt mit Risotto und Gemüse in Tomaten-Pesto (G, H4)

Lasagne mit Bulgur-Auberginen-Spinat-Ricotta-Füllung und Gorgonzolasoße (3, A1, C, G)

Schwäbische Spätzle-Pfanne mit Spinat, Tomaten, Pilzen und buntem Gemüse (3, A1, C, G, I)

Kartoffel-Spinatauflauf mit Cocktailtomaten und Fetakäse (G)

Hirtenkäse im Filoteig auf Sesam-Wokgemüse (2, 3, C, F, G, I, K)

Kartoffel-Wirsing-Auflauf mit Aprikosen und Mandelstiften, Curry-Hafersahne-Soße, VEGAN (14, A4, F, H1, I)

Ratatouille-Lasagne mit Mandel-Brot-Kruste, VEGAN (1, 2, A1, A4, C, F, H1)

Linsen-Mango-Curry mit Frühlingslauch, Paprika und Mangowürfeln, VEGAN (14, A4, F, H4)

Stärkebeilagen 200 g pro Portion

Kartoffelgratin (300g) (G)

Rosmarin-Kartoffeln

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Paprika gewürzt (2, 6, G)

Kartoffel-Gnocchi (A1, C, G)

Spätzle in Butter geschwenkt (A1, C, G)

Schupfnudeln in Butter goldgelb gebraten, mit Mohn bestreut (A1, C, G)

Penne Rigate (G)

Butterreis (G) oder Wildreis-Mischung (G)

Gemüsebeilage 200 g pro Portion

Glasierte Karotten mit Petersilie (G)

Brokkoli mit in Butter gerösteten Mandeln (G, H1)

Schlemmergemüse Blumenkohl, Brokkoli, Möhren mit Schmelzkäse-Kräuter-Soße (A1, G)

Ratatouille aus Auberginen, Paprika, Zucchini und Tomaten (geschmort) (14)

Peperonata aus bunten Paprika und Tomaten (3)

Sesam-Wok-Gemüse (2, A1, F, K)



Desserts

150 g pro Portion

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Frischer Obstsalat

Obstspieß saisonales Obst am Spieß, 5 Stücke

Rote Grütze (3) mit Vanillesoße (2, G, C)

Grießflammerie mit Kirschkompott (2, 3, A1, C, F, G)

Quarkmousse mit Mandarinengelee (1, 3, G)

Stippmilch mit Zimt und Zucker (G)

Herrencreme mit Jamaikarum und Schokoladenbruchstücken (1, F, G)

Tiramisu mit Amaretto (A1, C, G, H1)

Panna Cotta mit in Rotwein eingelegten Pflaumen (2, G, L)

Pumpnickelmousse (3, A3, C, G) mit Kirschwasser und Kirschoße

Rotweincreme mit Orangenkompott (1, 3, C, F, G, L)

Zartbitterschokoladenmousse (F, G)

Blechkuchen und Kleingebäck

Mindestbestellmenge 1 Blech = 48 Fingerfood-Stücke

Buttermandelkuchen (1, 2, 3, 7, A1, C, G, H1)

Streuselkuchen (1, 2, 3, 7, A1, C, G)

Marmorkuchen (3, 7, A1, C, G)

Apfelbutterkuchen (1, 2, 3, 7, A1, C, G, H1)

Kirschstreuselkuchen (1, 2, 3, 7, A1, C, G)

Mandelschokokuchen (1, 2, 3, 7, A1, C, F, G, H1)

Orangenkuchen (3, 7, A1, C, F, G)

Ananas-Kokoskuchen (3, 7, A1, C, G)

Aprikosenkuchen (1, 2, 3, 7, A1, C, G)

Pflaumenkuchen (3, A1, C, G)

Joghurt-Mandarinen-Kuchen (3, A1, C, G)

Quark-Rosinen-Kuchen (3, 14, A1, C, G)

Käsekuchen mit Birnen (3, A1, C, G)

Zupfkuchen (1, 2, 3, A1, C, G)

Donauwelle – 24 Kuchenstücke – (1, 2, 3, 7, A1, C, F, G)

Apfel-Knusperkuchen, vegan (1, 2, 3, A1, A3)

Mindestbestellmenge 6 je Sorte

Nussecke (3, A1, C, F, H2)

Streusel-Nusshörnchen (3, A1, C, G, H2)

Kirsch-Blätterteigtasche (3, A1, C, G, H1, H2)

Apfel-Blätterteigtasche (3, 14, A1, C, G, H2)

Muffin (3, 7, A1, C, F, G)

Mini-Rosinenschnecke (3, 14, A1, C, G) und Mini Amerikaner (3, A1, C, G)

Donauwelle, je Stück (A1, C, G)

Bienenstich, je Stück (1, A1, C, F, G, H1)

Käse-Mandarinen-Kuchen, je Stück (3, A1, C, G, H1)

Himbeer-Schoko-Schnitte, je Stück (1, A1, C, F, G, H1)



Getränke

Unsere gelisteten Kaltgetränke liefern wir in Kommission.

Für die Rücknahme voller Getränkeboxen berechnen wir eine Bereitstellungsgebühr (Kommissionierpauschale) von 4,00€/Kiste.

Alkoholfreie Getränke

Heißgetränke

Kaffee, pro Liter

inklusive Milch (G), Zucker, Süßstoff (3, 13, G)

Teewasser mit Teeauswahl, pro Liter

Teesortiment mit 6 verschiedenen Sorten

inklusive Milch (G), Zucker, Süßstoff (3, 13, G)

bestellbar ab 2 Liter

Kaltgetränke

Mineralwasser – Salvus 0,75 l

Mineralwasser – Salvus still 0,75 l

Apfelsaft – Mervita 1,0 l

Orangensaft – Mervita 1,0 l

Coca Cola (1, 2, 3) / Coca Cola light (1, 2, 3, 8) / Fanta (1, 2, 3) / Sprite (2, 3) 1,0 l

Konferenzgetränke in kleinen Flaschen

Mineralwasser – Apollinaris Selection 0,25 l

Mineralwasser – Apollinaris VIO 0,25 l (still)

Orangensaft – Vaihinger 0,2 l

Apfelsaft – Vaihinger 0,2 l

Coca Cola 0,2 l (1, 2, 3)

Kaffeegebäck

Saisonale Gebäckmischung der Firma Bahlsen (200 – 250 g)

(3, A1, A2, C, E, G, H1, H2)

Bahlsen Chocolate Cookies (945 g einzeln verpackt, ca. 150 Stück)

(3, A1, C, G, H1, H2)

Grissini (125 g) (A1, A2, K)

Blätterteig-Käsegebäck (125 g) (A1, G)

Laugenkonfekt (5 Stück) (3, A1, G, K)



Alkoholische Getränke

Unsere gelisteten Kaltgetränke liefern wir in Kommission.

Für die Rücknahme voller Getränkekisten berechnen wir eine Bereitstellungsgebühr (Kommissionierpauschale) von 4,00€/Kiste.

Bier

Krombacher 24 x 0,33 l (A2)

Krombacher Radler 24 x 0,33 l (3, A2)

Krombacher alkoholfrei 24 x 0,33 l (A2)

Wir organisieren auch Theken und Zapfanlagen für Sie.

Schaumwein

Mumm Sekt, trocken 0,75 l (L)

„Il Fresco“ Prosecco 0,75 l (L)

Spumante Brut, Villa Sandi, Veneto, Italien

Als Aperitif zu Ihrem Empfang

„Herd & Seele Starter“ (1, 3, 13, L)

Alkohohaltiger Cocktail mit Sekt, Aperol, Maracuja und Bitter Lemon – im Sektglas auf Eis –

...auch erhältlich als alkoholfreie Variante (1, 3, 13)

aus Bitter Lemon, Maracuja, Mineralwasser – im Sektglas auf Eis –

Weine, Longdrinks, Cocktails und Spirituosen auf Anfrage.



Allergenmanagement Herd & Seele

In dieser Übersicht und auch auf Ihrer Bestellbestätigung finden Sie alle Informationen über die enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe.

Herd und Seele Catering bietet vielfältige Speisen an, sodass kennzeichnungspflichtige Allergene in unserer Küche zum Einsatz kommen. Es kann während der Herstellung und bei der Ausgabe der Speisen nicht auf allen Prozessstufen ausgeschlossen werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Eine generelle Abwesenheit von allergenen Stoffen kann nicht garantiert werden.

Im Rahmen unseres Allergenmanagements wurde ein System erstellt, das den jeweiligen Allergenstatus eines jeden Rohstoffes erfasst – somit ist das allergene Risiko auf allen Prozessstufen bekannt. Es werden im Rahmen der guten Hygienepraxis diverse Maßnahmen umgesetzt, um die allergene Gefahr auf allen Prozessstufen zu beherrschen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Alle unsere Mitarbeiter sind im Umgang mit Allergenen geschult.

Mit Inkrafttreten der Änderung zur Allergen-Kennzeichnungspflicht am 13.12.2014 muss das Vorhandensein von 14 definierten Hauptallergenen auch bei lose (d.h. unverpackt) abgegebenen Lebensmitteln und Speisen gekennzeichnet sein. Die LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung) führt verschiedene Rechtsvorgaben zusammen und regelt mit dem Ziel, Transparenz herzustellen detailliert, mit welchen Informationen Lebensmittel zu kennzeichnen sind.

Als Grundlage unseres Allergenmanagements dienen die Rohstoffspezifikationen der Hersteller aller unserer Zutaten bzw. die vom Etikett übertragene relevante Information.

BEI FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER FACHPERSONAL.



Zusatzstoffe und Hauptallergene

Legende deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe (E100 – E180)
- 2 Konservierungsstoffe (E200 – E299)
- 3 Antioxidations- und Säuerungsmittel (E300 – E385)
- 4 Geschmacksverstärker (E620-E640)
- 5 Süßungsmittel (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe E950 – 967)
- 6 Nitritpökelsalz (E250)
- 7 Phosphat >> bei Fleischerzeugnissen (E338 – E371 und E450 – E452)
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle >> (Aspartam E951)
- 12 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
(E420, E421, E953, E965, E966, E967 >> bei mehr als 100g pro kg)
- 13 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
(bei gleichzeitiger Verwendung eines Zuckers und eines Süßstoffes)
- 14 geschwefelt (geschwefelte Erzeugnisse, Trockenfrüchte, behandelte Kartoffeln, etc.
sind ab 10mg/kg kennzeichnungspflichtig)
- 15 Geschwärzt (Oliven die mit E579 oder E585 gefärbt sind)
- 16 Gewachst (E901 – E904, E912 und E914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten,
Melonen, Äpfel und Birnen)

Legende deklarationspflichtige Hauptallergene

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Unterteilung glutenhaltige Getreide:
- A1 Weizen
 - A2 Gerste
 - A3 Roggen
 - A4 Hafer
 - A5 Dinkel
 - A6 Kamut
- B Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- H Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Unterteilung Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse:
- H1 Mandeln
 - H2 Haselnüsse
 - H3 Walnüsse
 - H4 Kaschunüsse
 - H5 Pekannüsse
 - H6 Paranüsse
 - H7 Pistazien
 - H8 Makadamianüsse und Queenslandnüsse
- I Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Weichtiere (Muscheln, Schnecken) und daraus hergestellte Erzeugnisse