



# Allergene und Zusatzstoffe

## 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 übermäßigem 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)

## Allergenmanagement Herd & Seele Catering

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 daher nicht garantiert werden.

Für unsere Gäste werden in den Lieferscheinen alle relevanten und rechtlich geforderten Informationen leicht verständlich bereitgestellt. Als Grundlage unseres Allergenmanagements dienen die Rohstoffspezifikationen der Hersteller aller unserer Zutaten bzw. die vom Etikett übertragene relevante Information.

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. Herd & Seele Catering bietet vielfältige Speisen an, sodass kennzeichnungspflichtige Allergene in unserer Küche zum Einsatz kommen.

## 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



**Herd & Seele**

Wir leben Catering.

**Liebe Gäste,**

bei Fragen wenden Sie sich gerne an  
[herdundseele@ukmuenster.de](mailto:herdundseele@ukmuenster.de)