

Allgemeine Gästeinformation

Liebe Gäste,

mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (LMIV) wird die Allergenkennzeichnung auf Europäischer Ebene neu geregelt.

Auch wir vom Landesbildungszentrum schließen uns dieser Regelung an und kennzeichnen ab sofort unsere Speisen mit kleinen Buchstaben.

Bitte beachten Sie, dass wir in unserer Mensa Lebensmittel verwenden die deklarationspflichtige Allergene enthalten.

Deshalb kann es in unserer Küche und in den Selbstbedienungsbereichen zu **ungewollten** Kreuzkontaminationen kommen. **Allergene sind keine schädlichen Inhaltsstoffe sondern Bestandteile unserer Nahrung.**

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an:

Igor Belinger (Küchenleiter)

Tel.: 0541-9410268 oder an

Nina Barnes (Hauswirtschaftsleitung)

Tel.: 0541-9410264

Deklarationspflichtige Allergene

a = Glutenhaltige Getreide

a1 = Weizen

a2 = Roggen

a3 = Gerste

a4 = Hafer

b = Krebstiere

c = Eier

d = Fisch

e = Erdnüsse

f = Soja

g = Milch und Laktose

h = Schalenfrüchte (Nüsse)

i = Sellerie

j = Senf

k = Schwefeldioxyde und Sulfite

l = Lupine

m = Sesam

n = Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmitteln

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = gewachst

8 = mit Phosphat

9 = mit Süßungsmitteln

10 = enthält eine Phenylalaninquelle