

Kennzeichnung beim



Zusatzstoffe in Lebensmitteln gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungs-VO

1	mit Farbstoff	8	mit Phosphat
2	mit Konservierungsstoff	9	mit Süßungsmittel(n)
3	Antioxidationsmittel	10	mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
4	mit Geschmacksverstärker	11	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
5	geschwefelt	12	chininhaltig
6	geschwärzt	13	enthält Koffein
7	gewachst		

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene nach der LMIDV

enthält:

a glutenhaltiges Getreide

a¹ Weizen* (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)

a³ Roggen*

a⁴ Gerste*

a⁵ Hafer*

b Krebstiere*

c Eier*

d Fisch*

e Erdnüsse*

f Soja*

g Milch (einschließlich Laktose)*

h Schalenfrüchte

h¹ Mandeln*

h² Haselnüsse*

h³ Cashewnüsse*

h⁴ Walnüsse*

h⁵ Pecannüsse*

h⁶ Paranüsse*

h⁷ Pistazien*

h⁸ Macadamia-Queenslandnüsse*

i Sellerie*

j Senf*

k Sesam*

l Schwefeldioxid und Sulfite

m Lupinen*

n Weichtiere*

*sowie alle Erzeugnisse daraus

Angaben zu den in unseren Rezepturen verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte den Speiseplänen und tagesaktuellen Aushängen.

Alle Zutaten, die in einer Rezeptur verwendet werden, kennzeichnet die Rudolfs/LIBROOM entsprechend den Informationen ihrer Lieferanten und Hersteller. In den Küchen der Rudolfs/LIBROOM werden mehrere Gerichte parallel zubereitet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen den Arbeitsschritten kann daher eine Kreuzkontamination der Allergene nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß der EU-Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen.