

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatz-stoffen (lt. LMIV) liegt an der Theke bereit.

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 2* = Konservierungsstoff mit Nitrat
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = Schwärzungsmittel
- 7 = Süßstoffe, mit Süßungsmitteln
- 8 = Phosphat bei Fleischerzeugnissen E338 - E341, E450 - E452
- 9 = Wachse, gewachst
- 10 = Thiabendazol
- 11 = chininhaltig
- 12 = koffeinhaltig
- 12 b = erhöhter Koffeingehalt(32 mg/100 ml)
- 13 = Chinin, chininhaltig
- 14 =Trockenmilch, Molke- Milcheiweißerzeugnisse, nur bei Fleischerzeugnissen
- 15 = flüssiges Eiweiß, Eiklar, mit Eiklar, nur bei Fleischerzeugnissen
- 16 = Milch, unter Verwendung von Milch, nur bei Fleischerzeugnissen
- 17 = Pflanzeneiweiß, Stärke, z.Bsp. Sojaweiweiß, Kartoffelstärke nur bei Fleischerzeugnissen,

Alle Weine enthalten Sulfite

Allergene:

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschließlich Laktose)
- Ha Mandeln
- Hb Haselnüsse
- Hc Walnüsse
- Hd Cashewnüsse
- He Pekanüsse
- Hg Pistazien
- Hh Macadamianüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere