

Leitung Qualifizierungsküchen

Fachbereichsleiter Küchen André Seckinger
 Geschäftsführer: Udo Heinsohn
 Jolker Str. 4-6, 21680 Stade, Tel. 04141 - 40758819
 Fax 04141 -40758829 • e-mail: qualifizierungskueche@bhw-cadenberge.de

Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe – Stand 05.03.2024

Nr.:	Allergene / Zusatzstoffe	Nr.:	Allergene / Zusatzstoffe	Nr.:	Allergene / Zusatzstoffe
1	Mit Konservierungsstoff	27	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet	513	Kamut und Kamuterzeugnisse
2	Mit Antioxidationsmittel	46	Mit Stärke	514	Roggen und Roggenerzeugnisse
3	Mit Geschmacksverstärker	50	Genetisch verändert	515	Gerste und Gerstenerzeugnisse
4	Mit Süßungsmittel	51	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	516	Hafer und Hafererzeugnisse
5	Mit Süßungsmitteln	52	Laktose	517	Hybridstämme
6	Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	53	Krebstiere und -erzeugnisse	591	Mandeln und Mandelerzeugnisse
7	Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	54	Eier und -erzeugnisse	592	Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
8	Mit Zuckerarten & Süßungsmittel	55	Fisch und -erzeugnisse	593	Walnüsse und Walnusserzeugnisse
9	Mit Zuckerarten & Süßungsmitteln	56	Erdnüsse und -erzeugnisse	594	Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse
10	Enthält eine Phenylalaninquelle	57	Soja und Sojaerzeugnisse	595	Pecannüsse und Pecannusserzeugnisse
11	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	58	Milch und Milcherzeugnisse	596	Paranüsse und Paranusserzeugnisse
12	Mit Farbstoff	59	Schalenfrüchte und Schalenenerzeugnisse	597	Pistazien und Pistazienerzeugnisse
13	Geschwefelt	60	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	598	Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse
14	Gewächst	61	Senf und Senferzeugnisse		
15	Geschwärtzt	62	Sesam Samen und Sesam Samenerzeugnisse		
16	Mit Phosphat	63	Schwefeldioxid & Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/Kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben		Info: Wackelpudding wird ausschließlich mit Rindergelatine zubereitet!
17	Mit Milchpulver	64	Lupine und -erzeugnisse		
18	Mit Molkepulver	65	Weichtiere- und Erzeugnisse		
19	Mit Milcheiweiß	81	Thermisiert, ohne Kühlung haltbar		
20	Mit Eiklar	93	Unter Verwendung von Alkohol		
21	Unter Verwendung von Milch	95	Frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen		
22	Unter Verwendung von Sahne	97	Enthält keine weiteren Deklarationen		
23	Mit Pflanzeneiweiß	98	Enthält keine weiteren deklarationspflichtigen Zusatzstoffe		
25	Chiminhaltig	511	Weizen- und Weizenerzeugnisse		
26	Koffeinhaltig	512	Dinkel und Dinkelerzeugnisse		

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio.



Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-ÖKO-005 überwacht

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und

wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.