

Löhe Mensa

Schule die schmeckt

Allgemeine Erklärung

Sehr geehrte Mensagäste, Lehrer-innen, Eltern und Schüler-innen, grundsätzlich verzichten wir auf die Verwendung von Zusatzstoffen. Da wir aber nicht alles selber produzieren können und zum Beispiel, in vielen Wurst-und Fleischerzeugnissen Zusatzstoffe nicht vermeidbar sind, werden diese wie gesetzlich vorgeschrieben gekennzeichnet.

Im Bereich der Allergene haben wir sämtliche Produkte auf Vermeidbares überprüft. Grundsätzlich werden alle Soßen glutenfrei gebunden, somit ist das gekennzeichnete Gluten meist in der Beilage, welche selbstverständlich getauscht werden kann. Da in unserer Küche viele verschiedene Lebensmittel verarbeitet werden, sind Spuren von Allergenen aber nicht ganz vermeidbar.

Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an uns.

Zusatzstoffe:

(1)mit Farbstoff, (2)mit Konservierungsstoff, (3)mit Antioxidationsmittel, (4)mit Phosphat, (5)mit Süßungsmittel, (6)mit Geschmacksverstärker, (7)mit Säuerungsmittel, (8)mit Stabilisatoren, (9)mit Nitritpökelsalz, (10)mit Phosphorsäure, (11)enthält eine Phenylalaninquelle, (12)geschwärzt, (13)geschwefelt, (14)gewachst, (15)koffeinhaltig, (16)chininhaltig

Allergene:

(A)glutenhaltiges Getreide, (B)Krebstiere und Krebstiererzeugnisse , (C)Eier und Eierzeugnisse, (D)Fisch und Fischerzeugnisse, (E)Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (F)Soja und Sojaerzeugnisse, (G)Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (H)Schalenfrüchte (Nüsse), (L)Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (M)Senf und Senferzeugnisse, (N)Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, (O)Schwefeldioxid und Sulfite, (P)Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (R)Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Änderungen vorbehalten