

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Ware  
gem. §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)  
(siehe Kennzeichnung auf dem Speiseplan)**

Nr.	Zugesetzte Zusatzstoffe	Angabe an der Ware
1	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
2	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
3	Phosphatverbindungen E 338- 341, E 450 - 452	„mit Phosphat“
4	Konservierungsstoff	„mit Konservierungsstoff“
5	Farbstoff	„mit Farbstoff“
6	E 420, E 421, E 950 – 955, E957, E 959, E 962, E 965 - 967	„mit Süßungsmittel“
7	Natrium-, Kaliumnitrit (E 249, E 250)	„mit Nitritpökelsalz“
8	Natrium-, Kaliumnitrat (E 251, E 252)	„mit Nitrat“
9	Aspartam (E 951), Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält eine Phenylalaninquelle“
10	Schwefelverbindungen E 220 - 224, E 226 - 228	„geschwefelt“
11	Eisen-II-gluconat (E 579), Eisen-II-lactat (E 585)	„geschwärzt“
12	Überzugsmittel E 901 – 904, E 912, E 914	„gewachst“

**Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene bei loser Ware gem. VO (EU) Nr.  
1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.11 (LMIV)  
Anhang II ab 13.12.2014  
(siehe Kennzeichnung auf dem Speiseplan)**

Bezeichnung	Enthaltene Allergene
a	<b>Schalenfrüchte</b> , namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
b	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	<b>Fisch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
h	<b>Lupine</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
i	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich <b>Lactose</b> )
m	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
s	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse



Bei Fragen zu den enthaltenen Zusatzstoffen bzw. Allergenen können Sie uns gerne unter 0621 / 718 678-13 kontaktieren.

# Die Kennzeichnung der 14 HAUPT - ALLERGENE

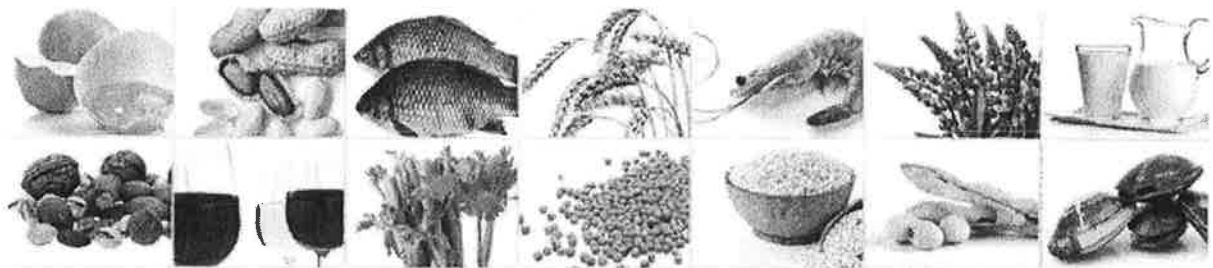


Liebe Kunden & Kundinnen,

Was bedeutet das??? .....Die offizielle Formulierung lautet:

Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) regelt in der Europäischen Union (EU) die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Sie **gilt ab dem 13. Dezember 2014** verbindlich in allen Mitgliedsstaaten der EU und löst zu diesem Zeitpunkt alle bisherigen Regelungen und nationalen Verordnungen – wie in Deutschland die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) – ab! Neu geregelt ist nun, dass auch bei Abgabe von loser Ware die vorhandenen Allergene sichtbar für den Endverbraucher gekennzeichnet werden müssen.

Welche Allergene werden deklariert?



\*Eier/- Erzeugnisse \*Erdnüsse / - Erzeugnisse \*Fisch /- Erzeugnisse \*Glutenhaltiges Getreide /-erzeugnisse  
\*Krebstiere / - Erzeugnisse \*Lupine / - Erzeugnisse \*Milch / -erzeugnisse \*Schalenfrüchte (Nüsse) / Erzeugnisse  
\*Schwefeldioxid / Sulfite \*Sellerie / - Erzeugnisse \*Senf / - Erzeugnisse \*Soja / - Erzeugnisse \*Sesam / - Erzeugnisse  
\*Weichtiere / - Erzeugnisse

Wie setzt das BVS für Sie in der Praxis um?

**Auf jedem Speiseplan finden Sie analog zu unserem Aushang „Zugelassene Zusatzstoffe und Allergene“ die jeweils in den Speisen enthaltenen Allergene. Diese werden mit Kleinbuchstaben hinter jeder Komponente ausgewiesen.**

Die Allergene sind in unserem Eigenkontrollsystem (HACCP-System) nach unseren festgelegten Rezepturen eingebettet und erfasst. Hiermit wird auch die Gefahr einer Kreuzkontamination minimiert und beherrscht. Auf Basis der uns vorliegenden Produktspezifikationen unserer Lieferanten wurden die vorhandenen Allergene nach bestem Wissen und Gewissen eingepflegt und werden bei Änderungen aktualisiert.

Nach wie vor bieten wir unsere Allergikermenüs (ohne Zusatz von Gluten, - Lactose und - Hühnereiweiß) an. Sprechen Sie uns einfach bei einer wissenschaftlichen Unverträglichkeit auf ein Produkt an.

Was müssen Sie als Kunde beachten!

Bei Änderungen der Speiseplankomponenten oder Gerichte werden diese von uns sofort im Speiseplan abgeändert. **Nur beim Einsatz eines Ersatzproduktes**, aufgrund kurzfristiger Lieferschwierigkeiten einer unserer Lieferanten, können wir im Vorfeld keine Änderung auf dem Speiseplan mehr vornehmen. **In diesem Fall bekommen Sie die Info dann über unser „Köchele“ mit der Lieferung mitgeteilt.** Bitte beachten Sie hier Ihre Post!

Des Weiteren müssen Sie dafür Sorge tragen, **dass unser Aushang „Zugelassene Zusatzstoffe und Allergene“ immer in der Nähe des Speiseplanes ausgelegt bzw. für alle Essensteilnehmer gut ersichtlich ist.**

In der Anfangszeit können Sie sich bei Fragen gerne unter der 0621 – 718 678 13 an Frau Dietsch (Dipl. Ingenieurin Ernährung & Hygiene) wenden.

Ihr BVS - Team