

Gesunde Schuljause - Elternverein Kematen / Piberbach

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere

KAROTTEN-APFELKUCHEN	A		C																	
GEDECKTER APFELKUCHEN	A		C																	
SCHWEDISCHER APFELBISKUIT	A		C			F	G	H												
SCHNELLER OBSTKUCHEN „SCHLUPFKUCHEN“	A		C				G	H												
OBSTKUCHEN MIT STREUSEL	A		C				G													
MARILLENKUCHEN (VEGAN)	A					F		H												
SCHOKOKUCHEN (VEGAN)	A					F		H												
MUFFINS – BANANE/VOLLKORNFLAKES	A		C				G													
MUFFINS – APFEL/NUSS	A		C				G	H												
MUFFINS – HEIDELBEER/HAFER	A		C				G													
ERDÄPFELKÄSE							G													
TOPFENAUFSTRICH							G													
KAROTTENAUFSTRICH							G		L											
MEDITERRANER TOPFENAUFSTRICH							G													
THUNFISCHAUFSTRICH					D		G													
FISCHAUFSTRICH (RÄUCHERFORELLE)					D		G			M										
APFELMUS																				
MÜSLI	A						G													
OBSTSALAT																				
SMOOTHIE (Heidelbeer,Himbeer, Banane)							G													
KÄSESTANGERL (DINKEL-TOPFEN-WECKERL)	A		C				G													
VITAL-KNUSPER-KNÄCKEBROT	A							H					N							
KÖRNDL-BROT	A							H					N							
NUSS-MISCHUNGEN								H						O						
ERDBEER-MARMELADE-BROT	A																			

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.