



WILMA  
WUNDER

ESSEN  
TRINKEN

# Allergen- & Zusatzstoffliste

Allergene nach EU-Verordnung

Dessertkarte

# Allergen- & Zusatzstoffliste

## ZU DEKLARIERENDE ALLERGENE NACH EU-VERORDNUNG

(Anhang III a der Richtlinie 2000/13/EG und RL 2006/142/EG von 22. Dezember 2006)

A = Glutenhaltiges Getreide

A-D = Glutenhaltiges Getreide (Dinkel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

A-G = Glutenhaltiges Getreide (Gerste) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

A-H = Glutenhaltiges Getreide (Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

A-K = Glutenhaltiges Getreide (Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

A-R = Glutenhaltiges Getreide (Roggen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

A-W = Glutenhaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

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 sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

H-M Schalenfrüchte (Mandel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

H-H Schalenfrüchte (Gemeine Hasel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

H-W Schalenfrüchte (Walnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

H-K Schalenfrüchte (Kaschunuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

H-P Schalenfrüchte (Pecannuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

H-Pa Schalenfrüchte (Paranuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

H-Pi Schalenfrüchte (Pistazie) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

H-Q Schalenfrüchte (Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

H-MAC Schalenfrüchte (Macadamia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

L = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

M = Senf und Senferzeugnisse

N = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration  
von mehr als  $10 \text{ mg} \cdot \text{kg}^{-1}$  oder  $10 \text{ mg} \cdot \text{l}^{-1}$ , als  $\text{SO}_2$  angegeben.

P = Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (gehört zu Hülsenfrüchten)

R = Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren  
von Allergenen enthalten können.

## ZUSATZSTOFFE

1a) mit Farbstoff E 100 - E 180  
1b) mit Azofarbstoff (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)  
E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129

2a) mit Konservierungsstoff oder konserviert E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105

2b) mit Nitritpökelsalz E 249 - E 250

2c) mit Nitrat E 251 - E 252

2d) mit Nitritpökelsalz und Nitrat

3) mit Antioxidationsmittel E 300 - E 321

4) mit Geschmacksverstärker E 620 - E 635

6) geschwärzt E 579, E 585

7) gewachst E 901 - E904, E 912, E 914

8) mit Phosphat E 338 - E 341, E 450 - E 452

9a) mit Süßungsmittel(n) E 240, E 421, E 950 - E 952, E 953 - E 954, E 959, E 960, E 965 - E 968

9b) mit Süßungsmittel Saccharin E 954

9c) mit Süßungsmittel Cyclamat E 952

9d) mit Süßungsmittel Aspartam E 951, E 962 (Enthält eine Phenylalaninquelle)

10) geschwefelt (Schwefeldioxid / Sulfite)

11) mit über 10% zugesetzten mehrwertigen Alkoholen E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968  
(Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)

12) mit gentechnisch veränderten Bestandteilen

13a) mit Koffein

13b) mit Chinin

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel  
Spuren von Allergenen enthalten können.



