

- \* Kinder - und Schülerspeisung
- \* Betriebs - und Familienfeiern
- \* Partyservice und Catering
- \* Gruppenunterkünfte
- \* Zimmervermietung
- \* Meals on Wheels

## Kennzeichnung von Zusatzstoffe und Allergene ab 2015

Laut Gesetzgeber muss jeder Essenanbieter über die Inhaltsstoffe in seinen Speisen informieren. Seit 2015 wurde die Liste der zu deklarierenden Stoffe um 14 Allergene erweitert. Diese finden Sie ab sofort als Fussnoten hinter den jeweiligen Gerichten auf all unseren Speisenplänen.

### Die zu deklarierende Zusatzstoffe und Allergene in der Übersicht:

1 = Farbstoff

2 = Konservierungsmittel

3 = Antioxidationsmitteln

4 = Geschmacksverstärker

5 = Phosphat

A = glutenhaltigs Getreide

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch und Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch- und Milcherzeugnisse

H = Schalenfrüchte (Nüsse)

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid & Sulfite

M = Lupinen

N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel setzen wir - soweit möglich - auf kennzeichnungsfreie Erzeugnisse und sind stets bemüht nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Da wir immernoch nach alter Tradition kochen und unsere Gerichte täglich nach hausmacher-Art, hand-gekocht und nicht nur nach vorgegebenen Rezepturen von Grosspackungen zusammengerührt werden, ist eine genaue Vorab-Angabe der enthaltenen Allergene meist nicht zu 100% möglich.

Zu Ihrer und unsere Sicherheit wird zukünftig in Einzelfällen der/das eine oder andere Zusatzstoff/Allergen mehr deklariert werden.

Wir versichern Ihnen aber, dass sich an unserem Essen nichts geändert hat bzw. ändern wird. Wenn Sie bis heute Ihr Essen von uns bezogen haben können Sie auch weiterhin ohne Bedenken bestellen.



- \* Kinder - und Schülerspeisung
- \* Betriebs - und Familienfeiern
- \* Partyservice und Catering
- \* Gruppenunterkünfte
- \* Zimmervermietung
- \* Meals on Wheels

Inhaberin Marlis Kühne \* Hilgesdorfer Str. 2 \* 39345 Flechtingen

---

Denn nur weil jetzt mehr Stoffe deklariert werden müssen heißt das nicht, dass wir auch mehr verwenden. Ganz im Gegenteil - wir sind seit einigen Jahren dabei die Verwendung von Zusatzstoffen in unseren Speisen stetig zu verringern. Viele unserer Produkte sind sogar heute schon komplett deklarationsfrei.

Die Industrie bietet jedoch nicht bei allen Lebensmitteln deklarationsfreie Alternativen an. Auch sind in einigen Produkten diverse Zusatzstoffe einfach unvermeidbar. In diesen Fällen bevorzugen wir den Lieferanten, dessen Ware die geringste Anzahl an Zusatzstoffen aufweist.

Die Angaben über die Zusatzstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der einzelnen Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Zusatzstoffen in den Produkten enthalten sind.

Zusatzstoffe sind nicht gleichbedeutend damit etwas Schlechtes oder gar Gesundheitsgefährdendes zu sein. Bei vielen Lebensmitteln sind Zusatzstoffe durchaus sinnvoll - so können Zusatzstoffe wichtige Funktionen übernehmen oder ein Lebensmittel sogar sicher machen. Sie bieten z.B. eine größere Auswahl kalorienreduzierter Lebensmittel, sichern eine gleichbleibende Qualität, ermöglichen eine bessere Vorratshaltung und ein jahreszeitlich unabhängiges Lebensmittelangebot.

### **Eine kleine Übersicht über die Vorteile von Zusatzstoffen:**

Konservierungsstoffe - gewährleisten, dass Lebensmittel hygienisch einwandfrei bleiben, bis sie verzehrt sind, und vermeiden die Gefahr von Lebensmittelvergiftungen. Sie werden den Lebensmitteln zugesetzt um den mikrobiellen Verderb der Lebensmittel durch Bakterien, Pilze und Hefen zu verzögern oder gar zu verhindern.

Antioxidationsmittel - verlängern die Haltbarkeit und erhalten den Geschmack. Sie wirken einer Oxidation entgegen oder verlangsamen diese, wodurch der Lebensmittelverderb durch Luftsauerstoff verhindert wird. So werden zum Beispiel der Vitaminabbau von luftempfindlichen Vitaminen und das Ranzigwerden von Fett gehemmt.

Schwefel - dieser vielseitige Stoff wird bei der Konservierung von Nahrungsmitteln eingesetzt. Er tötet Bakterien und Schimmelpilze ab.

Phosphate - sind praktisch in allen Lebensmitteln natürlicherweise enthalten, hauptsächlich in eiweißreichen Lebensmitteln wie Milch, Fleisch, Fisch und Eiern, und sind lebenswichtige Bestandteile unseres Organismus. In Form von Polyphosphaten finden Phosphate als Zusatzstoffe in der Lebensmittelindustrie Verwendung. Sie werden beispielsweise als Schmelzsatz für Schmelzkäse, bei der Herstellung von Brühwürsten, Surimi oder Fischstäbchen sowie in colahaltigen Getränken verwendet.



- \* Kinder - und Schülerspeisung
- \* Betriebs - und Familienfeiern
- \* Partyservice und Catering
- \* Gruppenunterkünfte
- \* Zimmervermietung
- \* Meals on Wheels

Inhaberin Marlis Kühne \* Hilgesdorfer Str. 2 \* 39345 Flechtingen

---

Farbstoffe - werden angewandt, um Lebensmitteln ein besseres Aussehen zu verleihen. Wir verarbeiten überwiegend Produkte, die z. B. Carotinoide enthalten. Dieser Farbstoff ist natürlicherweise in Karotten enthalten und wird im Körper zu Vitamin A umgewandelt. Natürliche bzw. naturidentische Farbstoffe wie Carotinoide sind der Gesundheit eher zuträglich, statt das von ihnen eine Gefahr ausgeht.

Geschmacksverstärker - sie intensivieren den Geschmack bestimmter Geschmacksrichtungen, die während der Verarbeitung vermindert wurden. Überwiegend werden sie angewandt bei Produkten, denen Wasser entzogen wurde oder, die durch Hitze oder Tiefgefrieren konserviert wurden.

Es werden jedoch auch Zusatzstoffe eingesetzt, die weniger notwendig wären. Der Endverbraucher beeinflusst jedoch durch sein Kauf- und Essverhalten, die Hersteller diese einzusetzen. Hierzu sollte nicht unerwähnt bleiben, dass die Verwendung eines Zusatzstoffes erst dann erlaubt wird, wenn klar nachgewiesen wird, dass dieser Stoff sicher und zugleich notwendig ist und die technologische Notwendigkeit ausreichend begründet wurde. Wenn dies nicht der Fall ist, erfolgt keine Zulassung, ganz gleich wie sicher der Zusatzstoff auch sein mag. Der Verbraucher darf durch die Verwendung von Zusatzstoffen nicht getäuscht werden, z. B. um eine fehlerhafte Verarbeitung zu verbergen oder schlechte Qualitäten der Rohstoffe zu vertuschen.

#### **Allergene:**

Lebensmittelallergien sind echte Erkrankungen und keine Abneigungen gegen bestimmte Lebensmittel. Es ist uns wichtig, das Anliegen eines allergischen Gastes ernst zu nehmen. Ausserdem ist uns bewusst, dass Allergiker auf die korrekte Auskunft angewiesen sind, denn schon sehr kleine Mengen des unverträglichen Lebensmittels können Beschwerden hervorrufen.

Unsere Allergenkennzeichnung erfolgen mit großer Sorgfalt. Dennoch können Fehler nicht völlig vermieden werden. Bestandteile, die nicht in der Rezeptur vorgesehen wurden, können unbeabsichtigt in Lebensmittel bzw. Speisen gelangen. Die Bestandteile können, im Gegensatz zur vorgeschriebenen Allergenkennzeichnung, nicht mit berücksichtigt werden. Es ist daher nicht auszuschließen, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren von Allergenen aufweisen. Umgekehrt kann manchmal die Kennzeichnung möglicher Allergenspuren ausgewiesen sein, die nicht zwangsläufig enthalten sein müssen, da dem Hinweis des Lieferanten - kann Spuren von allergenen Stoffen enthalten - sicherheitshalber mit berücksichtigt wurden.

Die Spurenanteile sind so gering vorhanden, dass sie als Menge nicht aufgeführt werden können. Hier gilt die Allergenkennzeichnung nicht, denn es handelt sich um Rückstände, nicht um reguläre Zutaten. In der Regel hat dieser sehr geringe Anteil auf Spuren allergener Lebensmittel in den meisten Fällen keine Auswirkungen. Um dennoch kein Risiko einzugehen, geben die Hersteller den Hinweis kann Spuren von ... enthalten. Diese Hinweise sind für sehr viele Allergiker und Personen mit Unverträglichkeiten nicht hilfreich, da sie auf diese Weise häufig mehr Produkte meiden, als sie eigentlich müssten. Dennoch müssen wir als Verbraucher die Angaben der Hersteller berücksichtigen und gegebenenfalls übernehmen, um eventuelle allergische Reaktionen ausschließen zu können.



- \* Kinder - und Schülerspeisung
- \* Betriebs - und Familienfeiern
- \* Partyservice und Catering
- \* Gruppenunterkünfte
- \* Zimmervermietung
- \* Meals on Wheels

Inhaberin Marlis Kühne \* Hilgesdorfer Str. 2 \* 39345 Flechtingen

---

Essenteilnehmer, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können, dürfen sich nicht gänzlich auf unsere Kennzeichnung verlassen.

Beispiele für die neue Kennzeichnung unserer Speisen:

**Saftiger Schweinenacknbraten mit Kartoffelknödeln und Wachsbohnen** <sup>A,G,I,L</sup>

\* Kartoffelknödel = Gluten/Getreide, Milcherzeugnisse, Sellerie, Schwefeldioxid

\* Wachsbohnen = Gluten/Getreide, Milcherzeugnisse

**Nudeln "Wickli" in Tomatensoße mit gebratenen Jagdwurstwürfeln** <sup>2,3,A,I,J</sup>

\* Wickli = Gluten/Getreide

\* Jagdwurst = Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel, Sellerie, Senfsaat

**Schokoladensuppe mit Burger Zwieback** <sup>A,F,G,H</sup>

\* Schokoladensuppe = Soja, Milch, Nüsse

\* Zwieback = Gluten/Getreide

Für Rückfragen stehen wir natürlich sehr gern zur Verfügung!

Wir wünschen Ihnen auch weiterhin viel Spaß an unseren Gerichten und allzeit einen guten Appetit!

MfG

Marlis Kühne

Pension "Am Wald"