

Verwendete Zusatzstoffe und Allergene werden im Menü mit der entsprechenden Nummer gekennzeichnet:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmittel
- (10) enthält eine Phenylalaninquelle
- (11) mit Nitritpökelsalz
- (12) mit Säuerungsmittel
- (13) mit Rindergelatine

Kennzeichnung Allergene

- (20) glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste etc.)
- (21) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- (22) Ei oder Eierzeugnisse
- (23) Fisch oder Fischerzeugnisse
- (24) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- (25) Soja oder Sojaerzeugnisse
- (26) Milch oder Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- (27) Schalenfrüchte (z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss etc.)
- (28) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- (29) Senf oder Senferzeugnisse
- (30) Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- (31) Schwefeldioxid oder Sulfite (Konzentration über 10mg/kg oder 10mg/l)
- (32) Lupine oder Lupinenerzeugnisse
- (33) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse (z.B. Muscheln, Weinbergschnecken)

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisenkomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Die AWO Hamburg Dienste GmbH übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.