



JOHANNITER



Lebensmittel- kennzeichnung

nach Lebensmittelinformationsverordnung

Zusatzstoffe

- 1 = Geschmacksverstärker
- 2 = Antioxidationsmittel
- 3 = Süßstoff
- 4 = Konservierungsstoff
- 5 = Farbstoff
- 6 = geschwärzt
- 7 = Alkohol
- 8 = Formfleisch
- 9 = mit Milchprodukt zubereitet

Piktogramme

-  = Rind
-  = Schwein
-  = Fisch
-  = Geflügel
-  = Vegetarisch
-  = Lamm
-  = Wild

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

Johanniter-Menüservice

Servicetelefon 0202 28057-320

menueservice.bergischesland@johanniter.de

Allergene

- [A] = Glutenhaltiges Getreide**
A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon
- [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse**
- [C] = Eier / Eierzeugnisse**
- [D] = Fisch / Fischerzeugnisse**
- [E] = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse**
- [F] = Soja / Sojaerzeugnisse**
- [G] = Milch / Milcherzeugnisse**
einschl. Lactose
- [H] = Schalenfrüchte**
H1 = Mandel, H2 = Haselnuss, H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pecannuss, H6 = Paranuss, H7 = Pistazie, H8 = Macadamianuss und H9 = Queenslandnuss
- [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse**
- [J] = Senf / Senferzeugnisse**
- [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse**
- [L] = Schwefeldioxid und Sulfite**
- [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse**
- [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse**