







Die Kennzeichen sind im Speiseplan aufgeführt

Kennzeichen	Allergene Stoffe
1	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen [w], Roggen [r], Gerste [g], Hafer [h], Dinkel [d], Kamut [k] oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Schalenfrüchte (d.h. Mandeln [ma], Haselnuss [ha], Walnuss [wa], Kaschunuss [ka], Pecannuss [pe], Paranuss [pa], Pistazie [pi], Macadamianuss [mc], Queenslandnuss [qu]) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sp.	Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/ Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichen	Zusatzstoffe
15	Farbstoffe
16	Konservierungsstoff
17	Geschmacksverstärker
18	Antioxidationsmittel
19	geschwefelt
20	geschwärzt
21	Phosphat
22	Süßungsmittel

Kennzeichen	Fleischsorte
	Geflügel
	Wild
	Rind
	Fisch
	Schwein
	Lamm

Catering Thoma / Christians Partyservice
Christian Thoma – Otto-Lilienthal-Str. 11 – 79331 Nimburg-Teningen
Tel 07663 60 71 84 oder Handy 0170 3 14 69 23
Email: catering.thoma@t-online.de