

Allergene

- 1 Weizen - glutenhaltig
- 2 Dinkel - glutenhaltig
- 3 Roggen - glutenhaltig
- 4 Gerste - glutenhaltig
- 5 Hafer/Hybridstämme - glutenhaltig
- 6 Krebstiere
- 7 Eier
- 8 Fisch
- 9 Erdnüsse
- 10 Sojabohnen
- 11 Milch, Milchprodukte
- 12 Mandeln
- 13 Haselnüsse
- 14 Walnüsse
- 15 Cashewnüsse
- 16 Pecannüsse
- 17 Paranüsse
- 18 Pistazien
- 19 Madadamia– od. Queenslandnüsse
- 20 Sellerie
- 21 Senf
- 22 Sesamsamen
- 23 Schwefeldioxid und Sulfite
>10mb/kg oder 10 mg/l
- 24 Lupinen
- 25 Weichtiere

Zusatzstoffe

- 26 Konservierungsstoff
- 27 Farbstoff
- 28 Antioxidationsmittel
- 29 Geschmacksverstärker
- 30 Phosphat
- 31 Zuckerart(en), Süßungsmittel
- 32 Süßungsmittel(n)
- 33 Phenylalalinquelle
- 34 Kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken
- 35 Geschwefelt
- 36 Geschwärzt
- 37 Gewachst
- 38 Koffeinhaltige Limonade
- 39 Chininhaltig
- 40 Eiklar
- 41 Milcheiweiß
- 42 Sojaeiweiß
- 43 Kakaohaltige Fettglasur
- 44 Kunststoffüberzug nicht zum
Verzehr geeignet
- 45 Alkohol (schulinterne Kennzeichnungs-
pflicht)

In der Mensa der Goetheschule werden selbst keine **Zusatzstoffe** den Speisen direkt zugesetzt. Ihre Existenz auf dem Speiseplan bezieht sich auf einige zugekaufte fertige Produkte, wobei wir stets kennzeichnungsfreie Erzeugnisse den Vorrang geben. Leider bietet die Lebensmittelindustrie nicht bei allen Produkten deklarationsfreie Alternativen an.