

Informationspflicht für Allergene und Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

In den DK – Integrationsbetrieben arbeiten qualifizierte Fachkräfte daran, die besten Lebensmittel für Sie einzukaufen.

Zu unseren Prinzipien gehört die Vermeidung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

Bei der Rezepturenentwicklung wird der Einsatz der Zusatzstoffe von vornherein ausgeschlossen.

Falls wir dies jedoch nicht vollständig vermeiden können, finden Sie auf den entsprechenden Menüplänen die folgenden Hinweise:

Erläuterung der Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel

Erläuterung der Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnuss
f Soja
g Milch

h Schalenfrüchte/ Nüsse
i Sellerie
j Senf
k Sesam
l Schwefeldioxid
m Lupine
n Weichtiere

Hinweis zum Haftungsausschluss

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten der einzelnen Speisenzutaten erhalten. Da die Hersteller selten nur ein Produkt herstellen, kann nie ganz ausgeschlossen werden, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten sind

Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisenkomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten noch weitere Spuren enthalten sind.

Wir schließen deshalb jegliche Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe aus
Ihr Küchenteam