

Unter folgenden Kennzeichnungen sind in unserer Speisekarte **Allergene** angegeben:

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch [Laktose]
- H Schalenfrüchte [Nüsse]
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Sulfid [Schwefeldioxid]
- M Lupinen
- N Weichtiere

Unter folgenden Nummern sind in unserer Speisekarte **Zusatzstoffe** angegeben:

- 1. Farbstoff[e]
- 2. Konservierungsstoff[e]
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Geschmacksverstärker
- 5. Schwefeldioxid
- 6. Schwärzungsmittel
- 7. Phosphat
- 8. Milcheiweiß
- 9. koffeinhaltig
- 10. chininhaltig
- 11. gewachst
- 12. Taurin
- 13. Phenylalaninquelle
- 14. Süßungsmittel

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 die 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.

Das Nordkolleg Rendsburg übernimmt keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.

