

# CoolCooking

### **Dussmann Service Deutschland GmbH**

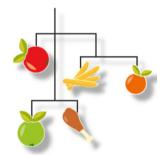
Landesbildungszentrum Halle Im langen Feld 24 06130 Halle

2 0345 6853957 oder 0345 6853958

**345** 6853959

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in unseren Speisen:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) enthält eine Phenylalaninguelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) genetisch verändert
- S) Schwein



## Kennzeichnungspflichtige Allergene in unseren Speisen:

20) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte

Erzeugmisse

- Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
- 21) Fisch und Fischerzeugnisse
- 22) Krebstiere (Krusten- und Schalentiere) und Krebstiererzeugnisse
- 23) Eier und Eiererzeugnisse
- 24) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 25) Soja und Sojaerzeugnisse
- 26) Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- 27) Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;

Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa),

Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Makadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)

- 28) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (9) Senf und Senferzeugnisse
- 30) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 31) Schwefeldioxid und Sulfite (Konz. > 10 mg/kg oder > 10 mg/l), als
- SO2 angegeben
- 32) Lupine
- 33) Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Hinweis: Eindeutige Nennungen des Allergens in der Speisenbezeichnung schließen eine weitere Allergenkennzeichnung nach dieser Legende aus.

Ihre Zu- und Abmeldungen nehmen wir werktäglich für denselben Tag zwischen ② 07:00 Uhr und ② 08:00 Uhr sowie für darauf folgende Tage von ② 07:00 Uhr bis ③ 16:00 Uhr mit Menüangabe entgegen!

"Verarbeitungsbedingte Kontakte mit 20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32 können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden."