



MITTAGSTISCH

Montag bis Samstag von 12.00–14.30

Salatbar

Kleiner Teller p.P. **5.90**

Großer Teller p.P. **8.90**

Pizza

Wahl zwischen Schinken, Salami, Thunfisch und Margherita

Kleine Pizza p.P. **4.75**

Große Pizza p.P. **9.90**

Suppen

Wöchentlich wechselndes Angebot

p.P. **7.50**

Übersicht Zusatzstoffe



	Art der Zusatzstoffe, E-Nr.	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1	Farbstoffe E 100 – E 180	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Des-serts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kir-schen, Backwaren mit Füllungen
2	Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 oder einem Gemisch	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“; auch zulässig: „mit Nitrit Pökelsalz“; „mit Nitrat“; „mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsa-lat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sau-erkonserven (Essiggurken, Oliven) Kar-toffelklö-BE, Käse, Anchosen; Fleischer-zeug-nisse
3	Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
4	Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazuberei-tun-gen, Trockensuppen, Fleischer-zeug-nisse, Soßen, Würzmittel
5	Schwefeldioxid / Sulfite E 220 – E 228 ab 10 mg/kg	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kar-toffelerzeugnisse (KlöBE), Meer-rettich
6	Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
8	Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	„mit Süßungsmittel(n)“; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalanin-quelle“; bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertvermin-derte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Ge-tränke), Diabetikerback-waren und –süßwaren (z. B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichma-chung nicht erforderlich
9	Phosphate E 338 – 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
10	Coffein	„coffeinhaltig“	alkoholfreie, coffeinhaltige Erfri-schungsgetränke
11	Chinin, Chininsalze	chininhaltig	zum Beispiel Bitter-Lemon

Sie haben Fragen zum Thema Zusatzstoffe oder Allergene? Wir beantwortet Ihre Rückfragen dazu gerne, sprechen Sie uns an.