

Cafeteria Burg-Gymnasium Bad Bentheim e.V.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV)

Liebe Schülerinnen und Schüler,
Erziehungsberechtigte, Lehrerinnen, Lehrer und Mitarbeiter,

Eine gute Schulverpflegung erfüllt viele Ansprüche. Sie schmeckt gut, liefert den Schülern und Lehrern Nährstoffe und Energie für einen langen Schultag, belastet den Geldbeutel der Eltern nicht zu sehr und hält gleichzeitig alle gesetzlichen Vorschriften ein. Letztere beinhalten nicht nur hygienische Schutzmaßnahmen, sondern auch Bestimmungen für die Kennzeichnung der ausgegebenen Lebensmittel und Speisen im Speiseplan. Ziel dabei ist, durch Information über Herkunft und Zusammensetzung der angebotenen Speisen eine gezielte Auswahl zu ermöglichen. Im Folgenden werden die Vorgaben der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV) und der Kennzeichnung von Allergenen zusammengefasst.

Um eine einfache Zuordnung der Zusatzstoffe in den verschiedenen angebotenen Speisen zu ermöglichen, haben wir uns entschieden, die Angebote mit verschiedenen Ziffern und Buchstaben zu versehen. Jede Ziffer/Buchstabe steht dabei für eine Gruppe von Zusatzstoffen. Die einzelnen Zusatzstoffe/Allergene können anhand dieser Liste schnell zugeordnet werden.

Zusatzstoffe

<u>Ziffer</u>	<u>ggf. Name</u>	<u>Zusatzstoff</u>
1	mit Farbstoff	Farbstoffe, z.B. Zuckerkulör (E 150), Carotinoide (E 160) oder Beetenrot (E 162)
2	mit Konservierungsstoff	Konservierungsstoffe, z.B. Sorbinsäure (E 200), Benzoesäure (E 211 bis E 215)
3	mit Antioxydationsmittel	Antioxydationsmittel, z.B. Butylhydroxyanisol (BHA, E 320) oder -toluol (BHT, E 321)
4	mit Geschmacksverstärker	Geschmacksverstärker, z.B. Glutamat (E 620 bis E 625) oder Maltol (E 636)
5	mit Schwefeloxid (geschwefelt)	Schwefeldioxid und Sulfite (E 220 bis E 228) ab zehn Milligramm Schwefeldioxid pro Kilogramm bzw. Liter
6	mit Schwärzungsmittel (geschwärzt)	Schwärzungsmittel Eisengluconat (E 579) oder -lactat (E 585) bei Oliven
7	gewachst	Wachse und Überzugsmittel (E 901 bis E 904, E 912 oder E914) bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen
8	mit Phosphat	Phosphorsäure und Phosphat (E 338 bis E 341, E 450 bis E 452) bei Fleischerzeugnissen
9	mit Süßungsmittel(n)	Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe, z.B. Sorbit (E420) oder Cyclamat (E 952)
10	chininhaltig	
11	mit Milcheiweiß	
12	Koffeinhaltig	
13	Enthält eine Phenylalaninquelle	z.B. Süßungsmittel Aspartam
14	Enthält (Hähnchen)-Separatorenfleisch	

Stand Dezember 2014, Vorstand und Cafeteria Team

Cafeteria Burg-Gymnasium Bad Bentheim, IBAN: **DE14280699560029470500** BIC: **GENODEF1NEV**
Kto.Nr. 294 70 500 BLZ. 280 699 56, Finanzamt Bad Bentheim Steuer Nr.: 55/272/05002 Betriebsnummer: 25754681
Vereinsregister: VR130699, Mitglied der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten 16 1590 738 17,
Gläubiger Identifikationsnummer: DE21ZZZ00000468586, email: cafeteria-verein@bgbentheim.de

Cafeteria Burg-Gymnasium Bad Bentheim e.V.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen **nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV)**

Allergene

<u>Ziffer</u>	<u>ggf. Name</u>	<u>Zusatzstoff</u>
A	Glutenhaltiges Getreide	(z.B. Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel)
B	Krebstiere	
C	Eier	(Lecithin aus Eiern)
D	Fische	
E	Erdnüsse	
F	Sojabohnen	(z.B. pflanzliche Öle aus Soja)
G	Milch	(einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte	(z.B. Mandeln, Nüsse, Pistazien)
I	Sellerie	
J	Senf	
K	Sesamsamen	
L	SO ₂ (Schwefeloxid und Sulfite)	in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mg/l z.B in Wein
M	Lupine	
N	Weichtiere	

Stand Dezember 2014, Vorstand und Cafeteria Team