

Kennzeichnungen

R = mit Rindfleisch

S = mit Schweinefleisch

A = mit Alkohol

F = fleischlos (enthält tierische Erzeugnisse)

V =Vegan

Zusatzstoffe

1= mit Konservierungsmittel

2 = mit Antioxidationsmittel

3= mit Farbstoff

4= mit Geschmacksverstärker(u. a. Natriumglutamat)

5= mit Phosphat

6= geschwärzt

7 = gewachst

8 = mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucono-delta-Lacton)

9 = enthält eine Phenylalaninquelle

10 = mit Säuerungsmittel

11 = mit Nitritpökelsalz

(u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat
/ sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz)

12 = mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse)

13 = koffeinhaltig

14 = chininhaltig

Allergene - enthält:

18 = Schwefeldioxid und Sulfite
(mehr als 10 mg/kg oder l)

19 = Milch und Milcherzeugnisse/einschließlich Laktose

20 = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

- 20a Weizen

- 20b Roggen

- 20c Gerste

- 20d Hafer

- 20e Dinkel

- 20f Kamut

oder Hybridstämme davon

21 = Soja und Sojaerzeugnisse

22 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

23 = Senf und Senferzeugnisse

24 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

25 = Lupine und Lupinenerzeugnisse

26 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

27 = Fisch und Fischerzeugnisse

28 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

(u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)

29 = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

(u. a. Muscheln, Schnecken)

30 = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

- 30a Mandeln

- 30b Haselnüsse

- 30cWalnüsse

- 30d Kaschunüsse

- 30e Pecannüsse

- 30f Paranüsse

- 30g Pistazien

- 30h Macadamia

- 30i Queenslandnüsse

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

31 = Eier und Eierzeugnisse

Wissenswertes zu unseren Speisen und Getränken

Unsere Einkaufsphilosophie

Im Einkauf bevorzugen wir stets Lebensmittel von hoher Qualität und möglichst geringer Verarbeitungsstufe. Je nach Saison bemühen wir uns um Rohwaren aus regionaler Herkunft. Soweit verfügbar, sind Fleisch und Fleischerzeugnissen aus artgerechter Tierhaltung und Fisch aus zertifiziert nachhaltigem Fischfang für uns selbstverständlich.

Daher weisen wir diese freiwilligen Angaben nicht zusätzlich auf den Speiseplänen aus, auch der besseren Übersichtlichkeit zuliebe. Sollten Sie Fragen zur Herkunft der verarbeiteten Lebensmittel haben, sprechen Sie uns bitte an oder schreiben Sie eine Email.

Zusatzstoffe & Allergene

Bitte beachten Sie dazu folgende Hinweise:

In unserer Betriebsverpflegung der Kantinen und Cafeterien der gourmet- compagne werden keine Zusatzstoffe direkt zugesetzt. Die Angaben über enthaltene Zusatzstoffe und Allergene der verarbeiteten Rohwaren und Produkte (z.B. Wurstwaren), beruhen auf Informationen von Herstellern und Lieferanten. Darüber hinaus besteht ein nicht vollständig auszuschließendes Risiko, dass es in der handwerklichen Produktion in unserer Frischküche zur Übertragung von Bestandteilen zwischen verschiedenen Speisen kommt.

Trotz größter Sorgfalt können wir daher nicht garantieren, dass in den angebotenen Speisen, neben den gekennzeichneten, nicht noch weitere Zusatzstoffe vorhanden sind.

Zusatzinformation kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe – Wer kann was ?

Konservierungsstoffe gewährleisten die hygienische Sicherheit. Sie werden Lebensmitteln zugesetzt um den mikrobiellen Verderb der Lebensmittel durch Bakterien, Pilze und Hefen zu verzögern oder gar zu verhindern. Dadurch minimieren sie das Risiko für Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen erheblich. Aufgrund moderner Küchentechniken sind Konservierungsstoffe heute in den meisten Lebensmitteln überflüssig.

Eine Ausnahme bilden u.a. **Nitrat, Nitrit, bzw. Nitrat- oder Nitritpökelsalze**, die den Verderb v.a. bei Wurstwaren wirksam verhindern können. Das als stärkstes biologisches Gift bekannte, geruchs- und geschmackslose Botulinumtoxin kann z.B. durch alleiniges Erhitzen nicht abgetötet werden.

Antioxidationsmittel wirken einer Oxidation durch Luftsauerstoff entgegen. Sie verlängern dadurch die Haltbarkeit, erhalten aber auch typische Farben oder Geschmacksstoffe. In diesem Sinne verlangsamen sie z.B. auch den Abbau von luftempfindlichen Vitaminen und das Ranzigwerden von Fetten.

Phosphate sind natürlicherweise v.a. in eiweißreichen Lebensmitteln wie Milch, Fleisch, Fisch und Eiern enthalten. Als Zusatzstoffe finden Phosphate als Schmelzsalz für Schmelzkäse oder bei der Herstellung von Brühwürsten (z.B. Aufschnitt, Würstchen), sowie in Colagetränken Verwendung.

Schwefel wird ebenfalls zur Konservierung von Nahrungsmitteln eingesetzt, da er Bakterien und Schimmelpilze abzutöten vermag. Außerdem hilft Schwefel z.B. bei Trockenfrüchten oder sauer eingelegtem Gemüse die charakteristischen Farben zu erhalten.

Gewachste Lebensmittel erhalten durch Wachse oder Harze eine feste Schutzschicht, die vor allem dem Austrocknen aber auch Aromaverlusten oder mikrobiellem Befall entgegen wirkt, z.B. bei Käselaike oder Früchten. Die Wachsschicht lässt sich vor dem Verzehr entfernen bzw. abwaschen.

Farbstoffe werden Lebensmitteln rein aus optischen Gründen zugesetzt. Sie dürfen nicht den Farbton des frischen Lebensmittels übertreffen. Zugelassen sind natürliche (z.B. Carotinoide), naturidentische und künstliche Substanzen. Wir verarbeiten manchmal Produkte, die Carotinoide enthalten. Dieser Farbstoff ist natürlicherweise in Karotten enthalten und wird im Körper zu Vitamin A umgewandelt.

Geschwärzt werden Lebensmittel ebenfalls aus optischen Gründen, überwiegend bei schwarzen Oliven. Zum Einsatz kommen Eisenverbindungen, um die tiefschwarze Farbe einer reifen Olive zu erreichen.

Geschmacksverstärker intensivieren wie der Name sagt, bestimmte Geschmackseindrücke. Am bekanntesten sind u.a. Natrium- oder Kaliumglutamat. Glutamat kommt als Salz der natürlichen Aminosäure Glutaminsäure im menschlichen Körper vor. Darüber hinaus funktioniert Glutamat an bestimmten Sinneszellen auf der Zunge auch als Botenstoff, der im Gehirn einen spezifischen und für die meisten Menschen sehr angenehmen Geschmackseindruck erzeugt („umami“ = „lecker“, fleischig, würzig). Natürlicherweise glutamatreich sind z.B. Muttermilch, Lachs, Walnüsse oder Tomaten, sowie zahlreiche, in diesem Sinne „veredelte“, gereifte Produkte wie z.B. Sojasoße, Parmesankäse, Salami, Bündner Fleisch.

Süßungsmittel sind **Süßstoffe** (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam) oder **Zuckeraustauschstoffe** (z.B. Xylit, Isomalt, Sorbit). Sie werden eingesetzt, um bei zucker- bzw. kalorienreduzierten Lebensmitteln wie z.B. Getränken, Süßwaren, Milchprodukten oder Desserts dennoch einen süßen Geschmack zu erzielen.

Phenylalanin wird als Süßstoff zur zucker- bzw. kalorienfreien Süßung von z.B. Colagetränken oder Kaugummis verwendet. Im menschlichen Eiweiß-Stoffwechsel spielt Phenylalanin als unentbehrliche Aminosäure eine Rolle, da sie durch die Nahrung (z.B. Fleisch, Käse, Hülsenfrüchte) aufgenommen werden muss, um für die körpereigene Proteinbiosynthese verfügbar zu sein. Bei der vererbten Stoffwechselkrankheit Phenylketonurie (PKU) kann Phenylalanin nicht abgebaut werden, was erhebliche gesundheitliche Folgen nach sich zieht.

Zuckeraustauschstoffe können dosisabhängig und je nach individueller Empfindlichkeit abführend wirken oder andere Beschwerden im Magen-Darmtrakt auslösen. Diese Grenze wird durch die Beschränkung bei der Zulassung und bei Einhaltung der üblichen

Portionsgrößen nicht überschritten. Vor dem übermäßigen Verzehr warnt der entsprechender Hinweis im Kennzeichnungssystem („kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“)

Allergene

Laut der im Dezember 2014 in Kraft getretenen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, EU-Verordnung 1169/2011) werden unter dem Begriff „Allergen“ („Stoff mit allergenem Potential“, Inhaltsstoffe in Nahrungsmitteln bezeichnet, die bei empfindlichen Personen entweder eine Allergie (z.B. Soja, Nüsse, Fisch), oder andere Überempfindlichkeitsreaktionen auslösen, wie z.B. die sehr seltene Zöliakie (Gluten) oder die deutlich häufigeren Unverträglichkeiten („Intoleranzen“, z.B. auf Laktose, Fruktose).

Die Pflicht zur Kenntlichmachung besteht für die laut EU 1169/2011 als häufigste Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten definierten 14 „Hauptallergene“, die nachfolgend aufgelistet sind:

- Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)
- Milch und Milcherzeugnisse/einschließlich Laktose
- Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Weizen
 - Roggen
 - Gerste
 - Hafer
 - Dinkel
 - Kamut (oder Hybridstämme davon)
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Lupine und Lupinenerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)
- Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
 - Mandeln
 - Haselnüsse
 - Walnüsse
 - Kaschunüsse
 - Pecannüsse
 - Paranüsse
 - Pistazien
 - Macadamia
 - Queenslandnüsse
- Eier und Eierzeugnisse

Die Pflicht beschränkt sich ausschließlich auf die laut Rezeptur vorgesehene Anwesenheit der Hauptallergene in Speisen und Getränken.

Zusatzinformation Allergien und Unverträglichkeiten – Was ist was ?

Während Allergiker bereits durch winzigste Mengen ihres Allergens reagieren können, haben Personen mit Unverträglichkeiten meist eine individuelle Toleranzgrenze und kommen mit geringen Mengen ihres Auslösers in Speisen meist gut zurecht. Erst bei Überschreitung größerer Mengen im Grammbereich, kommt es zu Beschwerden, die sich am häufigsten als Diarrhöen und sonstigen Verdauungsbeschwerden äußern. Ganz anders ergeht es Allergikern. Bei einer allergischen Reaktion reagiert das Immunsystem nach Kontakt mit dem Allergen „überschießend“, was erstens zu vielen verschiedenen Symptomen wie z.B. Schwellungen im Bereich des Mundes, Gesichts oder Halses, Atemnot und Urtikaria (juckender Hautausschlag) führen, v.a. aber zweitens, im schlimmsten Falle in einem allergischen Schock („Anaphylaxie“) gipfeln kann. In dieser Situation besteht für den Allergiker akute Lebensgefahr, weshalb für Betroffene ein lebenslanges, striktes Vermeiden jeglichen Kontaktes zum Allergen unumgänglich ist.

Die Anliegen unserer Gäste mit Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten nehmen wir sehr ernst und wir sind bemüht, erfüllbare Sonderwünsche für einen bedenkenlosen Genuss aller unserer Gäste zu berücksichtigen.

Wichtiger Hinweis zu Ihrer Sicherheit: Risiko durch Allergen-Spuren

Es ist uns auch bewusst, dass insbesondere Allergiker auf vollständige und korrekte Informationen zu den Inhaltsstoffen unseres Speisen- und Getränkeangebotes angewiesen sind, daher erarbeiten wir alle unsere Angaben dazu mit größter Sorgfalt. Schon weil wir aber bei vielen Produkten auf die Informationen unserer Zulieferer angewiesen sind, können Fehler dennoch nicht völlig ausgeschlossen werden.

Des Weiteren werden unsere Speisen handwerklich und größtenteils aus frischen Rohware zubereitet. Wo Menschen und nicht Maschinen am Werk sind, besteht immer ein auch durch größte Sorgfalt unvermeidliches Restrisiko, dass Inhaltsstoffe oder Spuren davon unbemerkt von einer Speise auf andere Speisen übertragen werden können. Auch in Naturprodukten wie z.B. Mehl, kann durch Wildwuchs im Kornfeld, eine Kontamination mit Fremdpflanzen erfolgt sein. Infolge kann nie in Gänze ausgeschlossen werden, dass in unseren Speisen und Getränken auch andere Allergene enthalten sind, die in der Rezeptur nicht vorgesehen sind, und die daher in unseren Informationen für Gäste nicht erfasst werden konnten. Gäste, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können, dürfen sich daher nicht gänzlich auf unsere Kennzeichnung verlassen.

Bitte sprechen Sie den jeweils zuständigen Betriebsleiter oder Koch an, bzw. das Personal vor Ort. Wir helfen Ihnen sehr gerne und nach Kräften mit allen für Sie erforderlichen Informationen über unsere Zutaten und zu unseren Rezepturen weiter.