

Kennzeichnung von Allergenen

Viele Zusatzstoffe werden verdächtigt, bei dafür empfänglichen Personen Unverträglichkeiten auszulösen. Die meisten Allergien werden jedoch durch bestimmte Eiweißstoffe in Lebensmitteln verursacht - also durch natürliche Inhalts- und nicht durch Zusatzstoffe. Es gibt kaum ein Lebensmittel, auf das nicht irgendjemand irgendwie reagiert. Wissenschaftliche Studien belegen, dass in der Regel eine Person von 10.000 überempfindlich auf Zusatzstoffe reagiert. Anders ausgedrückt: Überempfindlichkeitsreaktionen, verursacht durch Zusatzstoffe, sind ausgesprochen selten. Sie können vermieden werden, indem die Betroffenen sehr genau das Zutatenverzeichnis studieren oder sich anderweitig informieren, z.B. durch Rückfragen beim Hersteller. Mit der Kennzeichnung über den Speiseplan des Partyservice Jungermann wollen wir ebenfalls allen Betroffenen die Möglichkeit geben sich zu informieren.



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 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. Der Partyservice Jungermann übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.

Eier



Eier und Ei-Erzeugnisse die zum Verzehr geeignet sind. Huhn, aber auch Eier von Pute, Wachtel, Strauß, Taube, Ente und Gans und deren Ei-Erzeugnisse.

SESAM



Alle Sesamsorten und deren Erzeugnisse wie Bspw. Öl oder Pasten (Tahin)

SOJA



Alle Sojabohnen und Soja-Erzeugnisse. Wie bspw. Sojamehl, Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin, Sojaweiß, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen.

MILCH



Betrifft alle tierischen Milchprodukte und Milch-Erzeugnisse von Kuh, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd, Kamel, etc. Z.B.: Milch, Sahne, Quark, Käse, Sauerrahm, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Milchpulver, Molke, Butterschmalz, Ghee, Milcheiweiß > Casein, Milchzucker > Laktose, Butter, etc.

SELLERIE



Gefasst sind hier alle Sellerie-Sorten und Sellerie-Erzeugnisse. Sellerie ist unter anderem oft in Gewürzmischungen, Gemüsebrühe und Säften enthalten.

Gluten



Das sind Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste, Emmer, Einkorn, Grünkern, Triticale und Kamut. Alle Lebensmittel und Getreide-Erzeugnisse, die glutenhaltige Getreide enthalten können werden deklarationspflichtig. Die Liste ist schier endlos. Hier einige Beispiel: Gewürzmischungen, Müsli, Convenience Produkte, Eis, Saucen, Sojasauce, Wurst, Schokoalbe, uvm.

KREBS- TIERE



Krabben, Garnelen, Taschen- und Flußkrebse, Krebse, Langusten, Shrimps, Scampi, Hummer und alle Krebstier-Erzeugnisse.

FISCH



Alle, wirklich alle Fischarten und deren Erzeugnisse. Auch Kaviar, Rogen, Fischsauce und Fischgelatine.

WEICH- TIERE



Alle Arten von Weichtieren und deren Erzeugnisse wie Schnecken – auch Meeresschnecken, Muscheln (Venus-, Kamm-, Mies- und Jakobsmuscheln, Austern), Tintenfisch, Kalamare und Kraken. Lebensmittel in denen Weichtiere enthalten sein können: Fischfond, Sashimi, Nudeln, etc.

Senf



Alle Senfarten und deren Erzeugnisse

ERDNÜSSE



Alle Erdnussarten und deren Erzeugnisse.

LUPINEN



Alle Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse. Lupine sind oft in Backwaren, Fertiggerichten und auch in veganen / vegetarischen Produkten enthalten.

SCHALEN- FRÜCHTE



Alle Arten von Schalenfrüchten wie Mandel, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse. Nüsse / Schalenfrüchte sind in Öl, Nougat, Schokolade, Pesto, Keksen, Kuchen, Broten, etc. enthalten.

SCHWEFEL DIOXID UND SULFIT



Zusatzstoffe E220 – E228, in der Konzentration von mehr als 10 mg/kg. Beispiele von Lebensmitteln, die geschwefelt sein können: Pilze, Trockenobst, Wein, Essig, etc.