

ALLERGENE und ZUSATZSTOFFE



Allergene

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Ei
- D = Fisch
- E = Erdnuss
- F = Soja
- G = Milch oder Laktose
- H = Schalenfrüchte
- L = Sellerie
- M = Senf
- N = Sesam
- O = Sulfite
- P = Lupinen
- R = Weichtiere 2

Zusatzstoffe

- 1 = Farbstoffe
- 2 = Konservierungsstoffe
- 3 = Natrium oder Kaliumnitrat
- 4 = Antioxidationsmittel
- 5 = Geschmacksverstärker
- 6 = Sulfite
- 7 = geschwärzt
- 8 = gewachst
- 9 = Phosphat
- 10 = Milcheiweiß in Fleischprodukten
- 11 = Süßungsmittel
- 12 = Zucker u. Süßungsmittel
- 13 = Sorbit

Eventcatering · Partyservice · Mietkochservice · Junior Catering

HeimatLiebe Eventcatering · Inhaber Marco Schwerdtfeger · Brunker Stieg 4B · 31061 Alfeld

Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · Mobil: 0176/ 69 49 94 76 · **Öffnungszeiten Büro:** Mo - Fr 9:00 - 17:00 Uhr

24h erreichbar über E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de · www.heimatliebe-eventcatering.de