

Kennzeichnungen der Zusatzstoffe:

- A -mit Farbstoff
- B -mit Konservierungsstoff;
- C -mit Antioxidationsmittel
- D -mit Geschmacksverstärker
- E -geschwefelt
- F -geschwärzt
- G -gewachst
- H -mit Phosphat
- I -mit Milcheiweiß (Milchprodukt)
- J -mit Süßungsmittel bzw. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- M enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
- N -kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- O -chininhaltig
- P -koffeinhaltig
- Q -bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt
- R -mit gentechnisch veränderten Lebensmitteln
- S -Sulfide

Kennzeichnungen der Stoffe, die Allergien auslösen können:

- 1 -glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse:
 - 1a-Weizen / Dinkel
 - 1b-Roggen
 - 1c-Gerste
 - 1d-Hafer
- 2 -Krebstier, -Krebstiererzeugnisse
- 3 -Eier und Eierzeugnisse
- 4 -Fisch und Fischerzeugnisse
- 5 -Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
- 6 -Soja und Sojaerzeugnisse
- 7 -Milch und Milcherzeugnisse sowie Laktose
- 8 -Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 -Sellerie
- 10 -Senf und Senferzeugnisse
- 11 -Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 12 -Schwefeldioxid und Sulfide
- 13 -Lupine
- 14 -Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.