

Kennzeichnungspflichtige Stoffe und Allergene.

Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoffe
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - mit Süßungsmittel
- 6 - mit Phosphat
- 7 - gewachst
- 8 - geschwärzt
- 9 - geschwefelt
- 10 - mit einer Zuckerart
- 11 - coffeinhaltig
- 12 - chininhaltig

Allergene

- a - Glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- a2 - Weizen, a3-Dinkel, a5- Roggen, a6-Gerste, a7 -Hafer
- b - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g -Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h - Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- i - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k - Sesamsamen und daruas gewonnene Erzeugnisse
- l - Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg oder 10mg/l
- m - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n - weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene können in der Küche, Schwesternzimmer und im Diätplan eingesehen werden.
Bei Rückfragen (Zugangessen) stehen wir unter
Telefon 1801 zur Verfügung.

LIEBE PATIENTEN!

Sie haben die Möglichkeit, aus 4 verschiedenen Menüs zu wählen
Wir hoffen, die Wahl fällt Ihnen nicht zu schwer.
Für Patienten, die einer Diabetes- oder Reduktionskost bedürfen
bestehen 2 Wahlmöglichkeiten. Bei allen Sonderdiäten wird das
Essen individuell in der Küche zubereitet. " Guten Appetit"



**St. Josefs-Hospital
Cloppenburg**

