



Information zur Allergenkennzeichnung

Seit 13. Dezember 2014 sind lt. Allergen-Informationsverordnung des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen (BGMI II. Nr. 175/2914) Betriebe und somit auch die Schulgastronomie verpflichtet, Kunden über die in Speisen enthaltenen Allergene in Kenntnis zu setzen.

Die Allergenkennzeichnung ist auf den Speiseplänen, den Tagesmenükarten und der Infotafel im Schulrestaurant ersichtlich. Zusätzlich informiert Sie gerne unser Service-Team.

Verwendete Abkürzungen für die 14 Hauptallergene:

EI	Eier	SC	Schalenfrüchte/Nüsse
ER	Erdnüsse	SE	Sesamsamen
FI	Fisch	SF	Senf
GL	Gluten	SJ	Soja
KR	Krebstiere	SL	Sellerie
LU	Lupinen	SO	Sulfit
MI	Milch	WE	Weichtiere