



Von A bis Z

Kennzeichnung von Speisen

Wir, das Studierendenwerk Stuttgart, kennzeichnen auf Aushängen und Speisekarten alle Speisen entsprechend der lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Dies betrifft einerseits Zutaten mit potentiell allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung, andererseits Zusatzstoffe.

Allergene

Die 14 häufigsten Allergene werden als Buchstaben-Kürzel angegeben.

Ei	Ei
En	Erdnuss
Fi	Fisch
Gl	glutenhaltiges Getreide
Kr	Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)
La	Milch / Laktose
Lu	Lupine
Nu	Schalenfrüchte (Nüsse)
Se	Sesam
Sf	Senf
Sl	Sellerie
So	Soja
Sw	Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite
Wt	Weichtiere

Zusatzstoffe

Die zugelassenen, kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe werden in den Fußnoten als Kennziffern (Zahl) dargestellt.

1	mit Konservierungsstoff
2	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	gewachst
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	enthält eine Phenylalaninquelle
10	geschwärzt

Wir sind bestrebt, möglichst wenige Lebensmittel mit Zusatzstoffen zu verwenden, und verarbeiten grundsätzlich keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Auch unsere Lieferanten versichern uns, beim Zubereiten unserer Speisen und deren „Vorprodukte“ auf gentechnisch veränderte Lebensmittel zu verzichten. Dennoch können auch wir keine absolute Gentechnik-Freiheit mehr garantieren.

Unser Gastronomie-Team bereitet die Speisen handwerklich zu. Daher können wir Spuren allergener Stoffe im Essen trotz größter Sorgfalt nicht vollständig ausschließen. Durch klare Rezepturvorgaben und definierte Herstellungsabläufe bemühen wir uns, eine unbeabsichtigte Vermischung von Zutaten möglichst zu vermeiden.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte. Vor allem Gästen mit besonderen Ernährungsanforderungen versuchen wir, stets behilflich zu sein. Unsere Küchenleiter helfen Ihnen bei Rückfragen gerne weiter.

Ihr Gastronomie-Team des Studierendenwerk Stuttgart