

# Kennzeichnungspflichtige Zutaten und Zusatzstoffe

0	Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten
1	mit Konservierungsmitteln
2	mit Antioxidationsmitteln
3	mit Geschmacksverstärker
4	mit Süßungsmittel(n)
5	koffeinhaltig
6	mit kakaohaltiger Fettglasur
7	mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
10	enthält eine Phenylalaninquelle
11	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12	mit Farbstoff
13	geschwefelt
14	gewachst
15	geschwärzt
16	mit Phosphat
17	mit Milchpulver
18	mit Molkenpulver
19	mit Milcheiweiß
20	mit Eiklar
21	unter Verwendung von Milch
22	unter Verwendung von Sahne
23	mit Pflanzeneiweiß
24	mit Stärke
27	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
28	aus Fischstücken zusammengefügt
29	aus Fleischstücken zusammengefügt
30	mit z.T. fein zerkleinertem Fleischanteil

Die Angaben 16 bis 24 sind ausschließlich bei Fleischerzeugnissen erforderlich.

# Mögliche allergene Stoffe oder Zutaten in Lebensmitteln

KV	Keine vorhanden
GG	Enthält Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
KT	Enthält Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
EI	Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
FI	Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
EN	Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
SO	Enthält Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
ML	Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
SF	Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
SL	Enthält Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
SE	Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
SM	Enthält Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
SU	Enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben
LU	Enthält Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
WT	Enthält Weichtiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

# Kostformen

1	Vollkost
2	Leichte Vollkost
3	Kau- und Schluckoptimiert
4	Vegetarisch
7	für Diabetiker geeignet
16	laktosefrei
17	hochkalorisch
18	eiweißreich
19	mit Schweinefleisch
20	mit Alkohol

# Legende Nährwerte

kcal	Kilokalorien
kJ	Kilojoule
E	Eiweiss (Protein)
F	Fett
KH	Kohlenhydrate
BE	Broteinheiten
+	in geringer Menge vorhanden
·	es liegen keine Analysen vor
#	bei üblicher Portion geringer Kohlenhydratgehalt und/oder keine bzw. geringe Blutzuckerwirksamkeit
~	<p>lt. geltender Diätverordnung keine BE-Angaben zulässig bzw. lagen keine verbindlichen Analysen für diesen Bereich vor. Die Umrechnung in KH-Portionen ist möglich: 1 KH-Portion = 10-12g KH.</p> <p>In der Regel können Sie also den KH-Gehalt durch den Faktor 10 teilen. Beispiel: 100g Cornflakes enthalten 85g KH =&gt; <math>85 : 10 = 8,5</math> KH-Portionen</p>