

Erklärung der Abkürzungen zur Kenntlichmachung von
Allergenen und Zusatzstoffen im
WMF Gastronomiebereich

Allergene:	
G	Gluten
Ei	Eier und Erzeugnisse aus Eiern
L	Laktose
F	Fisch
K	Krebstiere
En	Erdnüsse
Sb	Sojabohnen
Sf	Schalenfrüchte
Se	Sellerie
Sn	Senf
Sa	Sesamsaat
So2	Schwefeldioxid
B	Lupinen
W	Weichtiere

Zusatzstoffe:	
1	Mit Farbstoff
2	Konservierungsstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt
6	Geschwärzt
7	Gewachst
8	Phosphat
9	Süßungsmittel

Quelle: §9 der Zusatzstoff Zulassungsverordnung (ZZuIV)