

Neue Codierung der Deklarationen auf dem Speiseplan

Allgemeine Deklarationen

S	Schweinefleisch
R	Rindfleisch
G	Geflügelfleisch
V	Vegetarisch
Kj	Kilojoule
kcal	Kilokalorien
BE	Broteinheiten
EW	Eiweiß
KH	Kohlehydrate
Fett	Fett

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

KS	mit Konservierungsstoff
FS	mit Farbstoff
AOM	mit Antioxidationsmittel
GV	mit Geschmacksverstärker
Ph	mit Phosphat
Nit	mit Nitritpökelsalz
Sac	mit Süßungsmittel Saccharin
Cyc	mit Süßungsmittel Cyclamat
Asp	mit Süßungsmittel Aspartam (enthält Phenylalaninquelle)
Ace	mit Süßungsmittel Acesulfam geschwefelt geschwärzt
Gew	gewachst

Deklarationspflichtige Hauptallergene

GI - Glutenhaltiges Getreide	
Wz	Weizen
Ro	Roggen
Ge	Gerste
Haf	Hafer
Di	Dinkel
Kam	Kamut
K	Krebstiere
Ei	Eier
F	Fisch
Er	Erdnuss
M	Milch
Sch - Schalenfrüchte	
Man	Mandeln
Has	Haselnuss
Wal	Walnuss
Ka	Kaschunuss
Pec	Pecanuss
Pa	Paranuss
Pi	Pistatie
Mac	Macadamia- oder Queenslandnuss
Sel	Sellerie
Sen	Senf
Ses	Sesam
Su	Schwefeldioxid und Sulfit
L	Lupine
W	Weichtiere

Eine intuitive Codierung die sich an die Anfangsbuchstaben der zu deklarierenden Stoffe anlehnt, ist deutlich leichter verständlich. Sind die Zusatzstoffe und Allergene bekannt, lässt sich die Bedeutung der Abkürzung leicht erschließen. Die Assoziation zu den Begriffen fällt leichter. Deshalb haben wir uns bei der Gestaltung des neuen Speiseplans zu dieser Codierung entschlossen.

Die Begriffe "geschwefelt" und "geschwärzt" werden ausgeschrieben um Missverständnissen vorzubeugen. Sie kommen in unserer Speisenzubereitung nur sehr selten vor.