

VERZEICHNIS DER VOM GESETZGEBER GEFORDERTEN ZUTATENLISTE

Die BGV-Küche verzichtet nach Möglichkeit auf nachfolgende Zutaten, ganz sind sie aber nicht auszuschließen (Gegeben durch Zukauf von Halbfertigprodukten).

Genveränderte Lebensmittel werden nicht zugekauft.

KENNZEICHNUNG	BEZEICHNUNG	BEISPIELSWEISE ENTHALTEN IN
1	Mit Farbstoff	Cola, Cola light, Fanta, Campari, Pernod
2	Mit Konservierungsstoff	Lachsersatz, Mayonnaisen, Essiggurken, Oliven, Kartoffelklöße, Cola light, Cola zero, Fanta, Sprite, Lift
3	Mit Antioxidationsmittel	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
4	Mit Geschmacksverstärker	Gewürzmischungen, Trockensuppen
5	Geschwefelt	Essig, Trockenobst, Kartoffelklöße, Meerrettich
6	Geschwärzt	Schwarze Oliven
7	Mit Phosphat	Brühwürste (Rote Wurst, Wiener), Kochschinken
8	Mit Milcheiweiß	Milch, Sahne, käsehaltige Produkte und Zubereitungen
9	Koffeinhaltig	Cola, Cola light, Kaffee
10	Chininhaltig	Gin-Tonic, Bitter Lemon
11	Mit Süßungsmittel	Süß-Saure Konserven, Senf, Feinkostsalate, Cola light
12	Enthält eine Phenylalaninquelle	Cola light, Cola zero
13	Gewachst	Citrus-Früchte, Äpfel
14	Mit Taurin	Red Bull
15	Nitritpökelsalz	Schinken, Rote Wurst, Wiener, gebeizter Lachs
16	Mit Alkohol	Rotweinsöße, Weinsoßen, Mousse au chocolat

Die Küchenleitung bemüht sich, die oben genannten Zutaten so wenig wie möglich einzusetzen oder ganz darauf zu verzichten.

Folgende gekennzeichnete Gerichte werden hergestellt aus:

KENNZEICHNUNG	NAHRUNGSMITTEL
F	Fisch
G	Geflügel
L	Lamm
R	Rindfleisch
S	Schweinefleisch
V	vegetarisch
Z	Ziege

Allergene Kennzeichnung:

KENNZEICHNUNG	ALLERGEN	LEBENSMITTEL, DIE ALLERGENE ENTHALTEN KÖNNEN
a	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale (Hybride aus Weizen und Roggen)
b	Krebstiere	Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne, Krebsbutter, Shrimpspaste, Sashimi, Surimi, Kroepoek, Bouillabaisse, Paella
c	Ei	Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Substanzen und Lebensmittel mit der Vorsilbe ovo- (= Ei); Ovomucoid, Lysozym aus Ei (z. B. in Käse), Hühnerleicithin
d	Fisch	Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserven, Kaviar, Rogen; Gelatine, Surimi, Kamaboko (japanisches Surimi), Anchovis (-paste), Worcester
e	Erdnuss	Erdnussöl (auch als Frittierfett), Erdnussbutter, vegetarischer Fleischersatz, Saucen (z. B. Sataysauce), Dressings, Pesto, Ethnic Foods (z. B. afrikanisch, asiatisch, mexikanisch), Nussmischungen, Studentenfutter
f	Soja	Sojabohnen, Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin, Sojaeiweiß, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen, Würzsaucen (Soja, Shoyu, Tamari, Teriyaki, Worcester), vegetarische Aufstriche und Gerichte, ...
g	Milch oder Laktose	Milcheiweiß, Milcheiweißhydrolysate, Casein, Molkenproteine, Laktalbumin, Laktoglobulin, Milchzucker (Laktose), Milch, Milchpulver, Molke, Sahne / Rahm / Obers, Schmand / Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch
h	Schalenfrüchte (Nüsse)	Walnussöl, Haselnussöl, Mandelöl, Nussmus, Nusspaste, Nussbutter; Marzipan, Nougat, Nuss-Nougatcreme, Torten, Kuchen, Gebäck, Desserts, Amarettini, Schokolade, Studentenfutter, ...
i	Sellerie	Sellerieknolle, Sellerieasaat, Stangen- oder Bleichsellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate (Waldorfsalat)
m	Senf	Senfsaat, Mostich / Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten; Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, Gewürzmischungen, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkostsalate, ...
n	Sesam	Senfsaat, Mostich / Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten; Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, Gewürzmischungen, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkostsalate, ...
o	Sulfite	Wein (geschwefelt), andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte (vor allem solche, die hell bleiben sollen), geriebene Meerrettichprodukte; kleinere Mengen z. B. in Kartoffelpüreeflocken liegen oft unterhalb der deklarationspflichtigen Mengen
p	Lupinen	Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen
r	Weichtiere	Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuscheln, Austern), Schnecken, Abalone, Kopffüßer (Tintenfische): Kalmare (Calamares, Polpi, Seppie), Kraken (z. B. Octopus, Polpo, Pulpo); Sepia, schwarze Nudeln, Surimi, Sashimi, Bouillabaisse

Eine detaillierte Definition aller Allergene und Lebensmittel in denen diese vorkommen können, liefern wir Ihnen gerne auf Anfrage.

ÖFFNUNGSZEITEN

Betriebsrestaurant 11.45 bis 13.15 Uhr
Cafeteria 8.00 bis 10.30 Uhr
11.45 bis 14.00 Uhr