

## Zusatzstoffe & Allergene Pizzen

Pizza Diavolo A, G, 1, 2, 3, 8

Pizza 4 Formaggi A, G,2,3

Pizza Funghi A, G, 2, 3, 8

Pizza Hawaii A, G, 2, 3, 8, 16

Pizza Margherita A, G,2,3

Pizza Salami A, G, 1, 2, 3, I, J

Pizza Prosciutto A, G, 2, 3, 8

Pizza Prosciutto e Salami A, G, 1, 2, 3, I, J

Pizza Parma A, G, 2, 3, 8

Pizza Prosciutto e Funghi A, G, 2, 3, 8

Pizza Salami e Funghi A, G, 1, 2, 3, I, J

Pizza Spinaci A, G,2,3

Pizza Sucuk A, G,2,3

Pizza Vegetariana A, G,2,3

Pizza Quattro Stagioni A, G, 1, 2, 3, 8

Pizza Capricciosa A, G, 1, 2, 3, 8

Pizza Tonno A, G, 2, D, F

Pizza Gamberi A, B, G,2,3

Pizza Frutti di Mare A, B, G 2,3

Pizza Gorgonzola A, G ,2,3,5

Pizza Napoli A, B, G, D,2,3

Pizza Pistacchio A,G,1,2,3,H

## Zusatzstoffe & Allergene Salate

- Insalata Verde D,E,H,1,3,6
- Insalata Mista D,E,H,1,3,6
- Insalata di Pomodori D,E,H,1,3,6
- Insalata Tonno D,E,H,1,3,6

## Zusatzstoffe & Allergene Dessert

### Tartufo Classico

Emulgator

Stabilisator

modifizierte Stärke

E-Nummern

E322 - Lecithine

E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

E410 - Johannisbrotkernmehl

E412 - Guarkernmehl

E407 - Carrageen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Ergänzungen der Bezeichnung

Natürliche Aromen

Aroma / Aromen

### Tartufo Limoncello

Emulgator

modifizierte Stärke

Stabilisator

Säureregulator

Farbstoffe

E-Nummern

E100 - Kurkumin

E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

E330 - Citronensäure

E410 - Johannisbrotkernmehl

E412 - Guarkernmehl

E407 - Carrageen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Ergänzungen der Bezeichnung

Mit Farbstoff

Aroma / Aromen

Tiramisu

A,G,1,9,17

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung §9

1 = „mit Farbstoff/en”

2 = „konserviert”

3 = „mit Antioxidationsmittel”

4 = „mit Geschmacksverstärker”

5 = „geschwefelt”

6 = „geschwärzt”

7 = „gewachst”

8 = „mit Phosphat/en” (bei Fleischerzeugnissen)

9 = „mit Süßungsmittel”

10 = „mit Säuerungsmitteln”

11 = „mit (einer) Zuckerart/en und Süßungsmittel/n“

12 = „nur bei Tafelsüßen zusätzlich zur Angabe “mit Süßungsmittel/n”: “auf der Grundlage von ...”

13 = „enthält eine Phenylalaninquelle“ (zusätzlich zur Angabe “mit Süßungsmittel”)

14 = „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ (zusätzlich zur Angabe “mit Süßungsmittel”)

Weitere Angaben (Verbraucherhinweise, weitere Angaben auf Speisekarten etc.)

15 = „unter Schutzatmosphäre verpackt”

16 = „chininhaltig“

17 = „koffeinhaltig“

18 = „mit Milcheiweiß“ (bei Fleischerzeugnissen)

20 = „mit Taurin“

21 = „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ (bei Azo-Farbstoffen)

22 = „Mit Sauerstoff, unter Hochdruck, farbstabilisierend“ (bei Frischfleisch)

– = keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

# Allergene

A = Glutenhaltige Getreide ( z.B. Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

B = Krebstiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

C = Eier (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

D = Fische (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

E = Erdnüsse (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

F = Sojabohnen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

G = Milch (und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose))

H = Schalenfrüchte (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

I = Sellerie (und daraus gewonnene Erzeugnisse )

J = Senf (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

K = Sesamsamen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

L = Schwefeldioxid (und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l )

M = Lupinen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

N = Weichtiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse)