

Gültig für die Johanniter-Frischküchen:

Albrecht-Altdorfer Gymnasium Regensburg
Werner-von-Siemens Gymnasium Regensburg
Clermont-Ferrand Mittelschule Regensburg
Kepler Gymnasium Weiden
Jean-Paul-Mittelschule Wunsiedel
Sigmund-Wann Realschule Wunsiedel

Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoff
2. Antioxidationsmittel
3. Geschmacksverstärker
- 4.-5. Süßungsmittel
- 6.-9. mit Zuckerarten und Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. kann bei überm. Verzehr abführend wirken
12. Farbstoff
13. geschwefelt
14. gewachst
15. geschwärzt
16. Phosphat
20. mit Eiklar

Allergene:

- 5 1. Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse
- 5 1 1. Weizen -erzeugnisse
- 5 1 2. Dinkel -erzeugnisse
- 5 1 3. Kamut -erzeugnisse
- 5 1 4. Roggen -erzeugnisse
- 5 1 6. Hafer -erzeugnisse
- 5 2. Laktose
- 5 3. Krebstiere
- 5 4. Eier -erzeugnisse
- 5 5. Fisch -erzeugnisse
- 5 6. Erdnüsse -erzeugnisse
- 5 7. Soja -erzeugnisse
- 5 8. Milch -erzeugnisse
- 5 9 1. Mandeln -erzeugnisse
- 5 9 2. Haselnüsse -erzeugnisse
- 5 9 3. Walnüsse -erzeugnisse
- 5 9 4. Cashewnüsse -erzeugnisse
- 5 9 5. Pecanüsse -erzeugnisse
- 5 9 6. Paranüsse -erzeugnisse
- 5 9 7. Pistazien -erzeugnisse
- 5 9 8. Macademia -oder Queenslandnüsse -erzeugnisse
- 6 0. Sellerie -erzeugnisse
- 6 1. Senf -erzeugnisse
- 6 2. Sesam -erzeugnisse
- 6 3. Schwefeldioxid und Sulfide
- 6 4. Lupine -erzeugnisse
- 6 5. Weichtier -erzeugnisse