

Bezeichnung der Allergene im Menüplan

- A = Gluten, d.h. Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C = Eier und Eierzeugnisse
- D = Fisch und Fischerzeugnisse
- E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F = Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
- H = Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien und Nüsse, z.B. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para- und Macadamia-nüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J = Senf und Senferzeugnisse
- K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l), ausgedrückt als SO₂
- M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bezeichnung der Zusatzstoffe im Menüplan

- 1 = Farbstoffe
- 2 = Konservierungsstoffe
- 3 = Thiabendazol
- 4 = Geschmacksverstärker
- 5 = Antioxidationsmittel
- 6 = geschwärzt
- 7 = geschwefelt
- 8 = mit Süßungsmittel
- 9 = mit Phosphat
- 10 = gewachst