

Förderverein der JKBS e.V.  
 Ziegelweg 16  
 89610 Oberdischingen

## Wichtige Information - Mittagsbetreuung

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen laut EU- Verordnung Nr. 1169/2011

Liebe Eltern,

Seit 14. Dezember 2014 ist die sogenannte „Lebensmittelinformationsverordnung“ (LMIV) in Kraft getreten. Die LMIV regelt Form und Inhalt der Kennzeichnung von Speisen, die in der Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben werden. Dabei werden künftig zusätzlich zu den bisher schon kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen (Geschmacksverstärker, Farbstoffe) die 14 Hauptallergene von Speisen gekennzeichnet, die bei Betroffenen mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen können.

Für Kinder und Jugendliche mit Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten ist es sehr wichtig zu wissen, welche Speisen sie sicher essen können. Deshalb ist die Allergenkennzeichnungspflicht für uns als Mensa und sie eine große Hilfe. Zukünftig werden wir die Allergene (mit Buchstaben) und Zusatzstoffe (mit Zahlen) auf unserem Speiseplan, der im Chilloutroom und am schwarzen Brett (EG Hauptgebäude) aushängt, kennzeichnen.

Allergene:	Zusatzstoffe:
a= Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut)	1= mit Farbstoff
b= Krebstiere	2= mit Konservierungsstoff
c= Eier	3= mit Antioxidationsmittel
d= Fisch	4= mit Geschmacksverstärker
e= Erdnüsse	5= geschwefelt
f= Soja	6= geschwärzt
g= Milch/Laktose	7= gewachst
h= Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queenslandnuss)	8= mit Süßungsmittel(n)
i= Sellerie	9= mit Phosphat
j= Senf	10= Koffeinhaltig
k= Sesam	11= chininhaltig
l= Schwefeldioxid und Sulfite	
m= Lupinen	
n= Weichtiere	

Den Elternbrief zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung habe ich erhalten und zur Kenntnis genommen.

(Datum)

(Unterschrift des/r Erziehungsberechtigten)