

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	Lachersatz, 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 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