

Liebe Gäste der Sushininjas,

seit dem 13. Dezember 2014 müssen die Verbraucher in ganz Europa umfassender über Allergene in Speisen und Lebensmitteln informiert werden. Die Neuregelungen betreffen vor allem die Allergenkennzeichnung bei loser Ware in Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Ziel der Verordnung ist es die Verbraucher verstärkt über Allergene, Energie und Nährwerte, Lebensmittelimitate und die Herkunft von Lebensmitteln zu informieren. Nachfolgend finden Sie eine Übersicht über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, vorerst jedoch noch ein Paar Infos zu den Grundbegriffen – Allergene und Zusatzstoffe.

Ein Allergen ist eine Substanz, die über Vermittlung des Immunsystems Überempfindlichkeitsreaktionen auslöst (allergische Reaktion). Beispiele für Allergene sind: Getreideprodukte, Fisch, Krebstiere.

Lebensmittelzusatzstoffe sind Verbindungen, die Lebensmitteln zur Erzielung chemischer, physikalischer oder auch physiologischer Effekte zugegeben werden. Sie werden eingesetzt, um Struktur, Geschmack, Farbe, chemische und mikrobiologische Haltbarkeit verarbeiteter Lebensmittel, also ihren Gebrauchs- und Nährwert zu regulieren bzw. zu stabilisieren sowie die störungsfreie Produktion der Lebensmittel sicherzustellen. Eine Zulassung wird nur erteilt, wenn wissenschaftlich erwiesen ist, dass keine Gesundheitsrisiken bestehen, sie technologisch notwendig sind und den Verbraucher nicht täuschen.

Bitte beachten Sie, dass eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ÜBERSICHT DER STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN KÖNNEN:

1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (XX), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ b) Maltodextrine auf Weizenbasis ¹ c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;-
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse.

⁽¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

ÜBERSICHT DER ZUSATZSTOFFE:

A	mit Farbstoff
A1	„kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“
B	mit Konservierungsstoff
C	mit Antioxidationsmittel
D	mit Geschmacksverstärker
E	geschwefelt
F	geschwärzt
G	gewachst
H	mit Süßungsmittel
H1	"enthält eine Phenylalaninquelle"
H2	"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"
I	mit Phosphat
J	coffeinhaltig
K	chininhaltig
L	taurinhaltig
S	mit Säuerungsmitteln

Bei weiteren Fragen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiterinnen.

Mit freundlichen Grüßen,

