



© goshphotodesign - Fotolia.com

Zusatzstoffliste

Liebe Gäste, die von uns angebotenen Speisen und Getränke können Zusatzstoffe enthalten, die nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung bei der Abgabe für Verbraucher kenntlich zu machen sind:

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. mit Farbstoff | 7. mit Phosphat |
| 2. konserviert | 8. mit Süßungsmittel |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 9. geschwärzt |
| 4. mit Nitritpökelsalz & Nitrat | 10. koffeinhaltig |
| 5. mit Antioxidationsmittel | 11. enthält eine Phenylalamin-
quelle (bei Aspartam) |
| 6. geschwefelt | |

Warum werden Zusatzstoffe eingesetzt ?

Zusatzstoffe werden zugesetzt, um bei Lebensmittel eine bestimmte Wirkung zu erzielen und/oder dessen Eigenschaft zu verändern oder zu beeinflussen, etwa:

- technologische Eigenschaften wie Back- und Streichfähigkeit,
- chemische Eigenschaften wie Oxidationsfähigkeit
- Verhalten einzelner Zutaten zueinander (etwa Wasser-Öl-Emulsionen)
- Genuss und Aussehen des Lebensmittels (Farbe, Konsistenz, Aussehen)
- ernährungsphysiologische Eigenschaft

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Schlemmen, feiern, lachen. Kochhaus Oskar.

Tel.: 08124 / 90 74 50 · Forstern
www.kochhaus-oskar.de

 **OSKAR
Kochhaus**
EVENTS · CATERINGSERVICE