Die 14 Allergene

a	glutenhaltiges Getreide (differenzierte Darstellung)
b	Krebstiere
c	Eier
d	Fisch
e	Schalenfrüchte (differenzierte Darstellung)
f	Sojabohnen
g	Milch
h	Schalentiere
i	Sellerie
j	Senf
k	Sesamsamen
l	Lupinen
m	Weichtiere
n	Schwefeldioxid und Sulfite

Liste der Zusatzstoffe

1 „mit Farbstoff“
2 „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3 „mit Antioxidationsmittel“
4 „mit Geschmacksverstärker“
5 „geschwefelt“
6 „geschwärzt“
7 „gewachst“
8 „mit Phosphat“
9 „mit Süßungsmittel“
10 „enthält eine Phenylalanin-Quelle“
11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
12 „unter Schutzatmosphäre verpackt“

Tiefzahlen: siehe „Liste der Zusatzstoffe“

Kita und Schulverpflegung Landgasthaus Kühl Hamburger Straße 24 23816 Leezen

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

ZERTIFIKAT

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bestätigt dem

Landgasthaus Kühl
Hamburger Straße 24
23816 Leezen

dass das zertifizierte Angebot, das in der Produktionsküche für die Verpflegung in Kindertagesstätten produziert wird, den überprüften Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" im Zeitraum von jeweils 4 Wochen entspricht und damit eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Mittagsverpflegung gewährleistet. Überprüft wurden die Qualitätsbereiche:

- Lebensmittel einer Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speisenplanung und -herstellung
- Hygieneaspekte / rechtlicher Rahmen / QM-System.

Das Zertifikat behält seine Gültigkeit längstens bis zum 30.06.2021.

Dr. Kiran Virmani
Geschäftsführerin der DGE

Bonn, am 06.04.2020