

WAS IST DRIN?

Sie finden ausführliche Informationen über Zutaten und Inhaltsstoffe unserer Angebote direkt im Speiseplan. In dieser Übersicht erfahren Sie, was die Buchstaben- und Zahlenkürzel bedeuten.

ALLGEMEINE INFORMATION

-  aus artgerechter Haltung
-  mit Fisch
-  mit Geflügelfleisch
-  mit Lammfleisch
-  mit Rindfleisch
-  mit Schweinefleisch
-  vegetarisch
-  vegan
-  mit Wildfleisch

- A mit Alkohol
- Kn mit Knoblauch
- RG mit Rindergelatine
- SG mit Schweinegelatine

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmitteln
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 mit Phosphat
- 11 koffeinhaltig
- 12 kakaohaltige Fettglasur

ALLERGENE

- Ei Eier
- En Erdnuss
- Fi Fisch
- Kr Krebstiere
- Lu Lupine
- Mi Milch (einschl. Laktose)
- Se Sesam
- Sf Senf
- Sl Sellerie
- So Soja
- Sw Schwefeldioxid und Sulfite
- Wt Weichtiere

GLUTENHALTIGES GETREIDE

- Di Dinkel
- Ge Gerste
- Ha Hafer
- Hy Hybridstämme
- Ka Kamut
- Ro Roggen
- We Weizen

SCHALENFRÜCHTE

- Cn Cashewnüsse
- Hn Haselnüsse
- Ma Mandeln
- Mn Macadamia- oder Queenslandnüsse
- Pa Paranüsse
- Pi Pistazien
- Pn Pecannüsse
- Wa Walnüsse

Laut Gesetz sind die Allergene nur aufzuführen, wenn sie einer Speise direkt als Zutat zugesetzt werden. Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen durch unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen enthalten sind.

Wir verarbeiten Rind- und Schweinefleisch aus artgerechter Haltung und Fisch aus nachhaltiger Fischerei und Bio-Aquakultur. Nach regionaler Verfügbarkeit setzen wir Obst und Gemüse aus ökologischer Landwirtschaft ein. Das Studentenwerk Oldenburg ist zertifiziert nach der EG-Öko Verordnung, kontrolliert von der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS, DE-039-Öko).

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

Stand: Dezember 2021

**STUDENTENWERK
OLDENBURG**

