

## **Verwendung von Zusatzstoffen und Allergenen im Wüstencafe**

Im Wüstencafe wird in der Regel frisch gekocht. Dazu verwenden wir vorwiegend frische und tiefgefrorene Zutaten.

Grundsätzlich kochen wir mit Kochsalz.

Als Brühe verwenden wir ausschließlich Maggi-Gemüsebrühe

(Zutaten: Jodsalz, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Dinatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Maltodextrin, pflanzliches Fett, Aroma mit Weizen und Senfölen, Gemüse Karotten und Zwiebeln, Zwiebelpulver, Kräuter, Gewürze, Säuerungsmittel Citronensäure, Farbstoff Riboflavin, Spuren von Eier, Soja, Milch, Sellerie, Senf)

Alle anderen verwendeten Gewürze sind frei von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern.

Für die Salzkartoffeln und das Kartoffelpüree verwenden wir frische geschälte Kartoffeln, die mit Natriumsulfid vorbehandelt wurden. Alle anderen Kartoffelzubereitungsarten werden frische unbehandelte Kartoffeln verwendet.

Die in der Kantine hergestellten Lebensmittel können Gluten (Mehl, Grieß u.ä.), Laktose (Milch, Käse, Butter, Sahne, ect.) Eier, Sellerie, Soja, Senf, Nüsse, Mandeln, Fisch und Sesam enthalten.

**Im Einzelfall besonders bei Allergikern bitten wir die genauen Inhaltsstoffe zu erfragen und stehen jederzeit gerne für Fragen zur Verfügung.**