



Verbraucherinformation

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

mit dieser Mappe möchten wir Sie über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene, Zusatzstoffe und Weizenanteile informieren. Zudem finden Sie eine Übersicht über unsere veganen Produkte. Bitte beachten Sie die folgenden Erläuterungen.

VEGAN

Unsere als Vegan gekennzeichneten Produkte enthalten rezepturmäßig kein Fleisch, Fisch, Eier, Milch oder Honig. Zu möglichen Spuren dieser Produkte siehe [Allergene Spuren](#).

ALLERGENE

Sollten Sie eine Allergie oder eine Unverträglichkeit gegen einen der kennzeichnungspflichtigen Stoffe (**siehe Seite 2**) haben, ziehen Sie vor dem Kauf bitte die Verbraucherinformation zu rate. Bitte beachten Sie auch den Hinweis [Allergene Spuren](#).

ALLERGENE SPUREN

Aus rohstoffbedingten und produktionstechnischen Gründen können Spuren von anderen **glutenhaltigen Getreidesorten, Eiern, Milch, Schalenfrüchten, Sesam, Soja, Sellerie, Senf, Erdnüssen, Lupinen, Schwefeldioxid und Sulphite**, auch wenn diese in den Produkten nicht als Zutat enthalten sind, nicht ausgeschlossen werden.

ZUSATZSTOFFE

Die sogenannten Lebensmittelzusatzstoffe werden Lebensmitteln im Allgemeinen aus technischen, funktionellen und teilweise auch besonders aus sensorischen Gründen zugeführt. Alle diese Zusatzstoffe sorgen dafür, dass unsere Lebensmittel heute so aussehen, schmecken, riechen und sich anfühlen, wie wir es kennen.

In der Europäischen Union (EU) ist es gesetzlich geregelt, welche Zusatzstoffe Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen und in welchen Mengen dies zulässig und unbedenklich ist (positive Liste).

Informationen zu den Zusatzstoffen und zu den Abkürzungen der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Mappe.

Allergene

Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, sind kennzeichnungspflichtig:



Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (**Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut**)



Krebstiere und Krebstiererzeugnisse



Eier und Eierzeugnisse



Fische und Fischerzeugnisse



Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse



Soja und Sojaerzeugnisse



Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)



Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse



Sellerie und Sellerieerzeugnisse



Senf und Senferzeugnisse



Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse



Schwefeldioxid und **Sulphite** in einer Konzentration von **mehr als 10 mg/kg** oder **10 mg/l**, als **SO₂** angegeben



Lupinen und Lupinenerzeugnisse



Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Bitte beachten Sie den Hinweis **Allergene Spuren** auf Seite 1.

Frühstück

Veggie Frühstück	Weizen, Gerste, Milch, Eier, Senf	g1, K2, MS, SM4, SR12, V11
------------------	-----------------------------------	----------------------------

Deluxe Frühstück	Weizen, Roggen, Gerste, Eier, Lachs, Sulphite	A2, A6, SM4
------------------	---	-------------

Französisches Frühstück	Weizen, Milch, Eier	A2, E5, SM4
-------------------------	---------------------	-------------

Campus-Frühstück für Zwei	Weizen, Gerste, Milch, Eier, Haselnüsse, Soja, Lachs, Sulphite	A2, A6, E3, E5, E6, E12, G1, K6, MS, SM4, SM7, P1, P2, V5
---------------------------	--	---

Kids Frühstück	Weizen, Gerste, Milch, Eier, Haselnüsse, Soja	E5, E8, E12, SR7
----------------	---	------------------

Bayerisches Frühstück	Weizen, Gerste, Senf	A2, E5, E8, SR7, ST9, ST15, ST17, V5
-----------------------	----------------------	--------------------------------------

Avocado Brot	Dinkel, Milch, Eier, Cashewkerne	SR11
--------------	----------------------------------	------

Frühstück-Extras

Frühstücksei Bio	Eier	
------------------	------	--

Frische Früchte			✓
-----------------	--	--	---

Bio-Joghurt mit frischen Früchten und Müsli	Weizen, Gerste, Hafer, Milch, Haselnüsse	
---	--	--

Orangensaft		A2	✓
-------------	--	----	---

Buttercroissant	Weizen, Milch, Eier	E5
-----------------	---------------------	----

Lachs

Konfitüre		SM4	✓
-----------	--	-----	---

Honig

Nutella	Milch, Haselnüsse, Soja	E12
---------	-------------------------	-----

Butter	Milch	
--------	-------	--

Salate

Salat mit Streifen von Rinderlende

Salat mit Gambas in Chili Öl

Eier, Garnelen, Senf

MS, SM4, SM9, ST14, V11

Salat mit Putenstreifen in
Kräuterbutter gebacken

Milch

K2, SM4, SM8, V11

Salat mit Feta, Zwiebeln, Oliven

Milch

SM8

Salat mit Schinken und Käse

Milch

P1, P2

Salat mit Hähnchen Chili Sticks,
gehobeltem Parmesan

Weizen, Milch, Eier

E8, F7, F17, MS, V3, V5

Joghurt-Kräuter-Dressing

Milch, Eier

F24, MS

Caesar Dressing

Milch, Eier, Senf

Kräutervinaigrette

Eier, Senf

V11

French Style

Milch, Eier, Senf

F24, MS

Balsamico-Senf-Dressing

Senf, Schwefeldioxid

F2

**Speisen**

Campus-Schnitzel

Weizen, Eier

SR8

Fingernudeln

Weize, Milch, Eier

A2, A4, A5, K6, MS

Burger

Campus Burger

Weizen, Gerste, Milch, Eier, Senf,
Sellerie

MS

Veggie Burger

Weizen, Gerste, Milch, Eier, Senf,
Sellerie

MS

Brot Burger

Dinkel, Roggen, Waldstaudenroggen,
Einkorn, Emmer, Gerste, Weizen,
Milch, Eier, Senf, Sellerie

MS

Pizza

Pizza Tonno	Weizen, Eier, Thunfisch		
Pizza Parma	Weizen, Milch		
Pizza Verdure Grigliate	Weizen, Milch		
Pizza Margherita	Weizen, Milch		

Pasta

Pesto Genovese Gambas	Milch, Eier, Casewkerne, Garnelen	K, SR11	
Spaghetti Bolognese	Milch	K	

Campusplatzerl Spezial Pizza

Rösti Pizza Hähnchen	Milch	MS, V5, V7, V11	
Rösti Pizza Parma	Milch, Eier, Senf	MS, V11, SR12	
Rösti Pizza Salame	Milch, Eier, Senf	MS, V11, SR12	

Süßes

Apfelstrudel	Weizen, Milch	E5, E8, SM4, SR7, V5	
Kartoffeldonuts	Weizen, Hafer, Milch, Eier	E5, V7	
Röstitaler		A2, SM4	✓
Eisbecher	Milch	E5, V7	

Heiße Getränke

Haferl Kaffee



Cappuccino

Milch

Latte Macchiato

Milch

Tee



Heiße Schokolade

Milch

Chai Latte

Milch

Biere

Weissbier Kuchlbauer

Weizen, Gerste



Alkoholfreies Weissbier Kuchlbauer

Weizen, Gerste



Helles Kuchlbauer

Weizen, Gerste



Pils Kneitinge

Gerste



Dunkles Kneitinge

Gerste



Radler Kneitinge

Gerste

**Wein / Sekt / Sprizz**

Weißwein

Sulphite



Rotwein

Sulphite



Prosecco

Sulphite



Aperol Spritz

Sulphite

F9, F13



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola

A2, F24, SM4

✓

Coca Cola light

A2, F24, SM4

✓

Fanta

A2, F8, SM4, ST11

✓

Sprite

SM4, SR13

✓

Mezzo Mix

F24, SM4, ST11

✓

Adelholzener Wasser

✓

Adelholzener Bio Apfelschorle

✓

Adelholzener Bio Johannisbeere

✓

Adelholzener Bio Rhabarber

A2

✓

Cocktails / Longdrinks

Cocktail Kukki

✓

Pink Grapefruit

✓

Red Berry

✓

Colada

✓

Mojito

✓

Sex on the Beach

✓

El Presidente

✓

Abkürzungsverzeichnis mit Erläuterungen zu den Zusatzstoffen

A mit Antioxidationsmittel

Antioxidationsmittel stabilisieren den Geschmack, die Farbe sowie die Haltbarkeit und tragen dazu bei, dass Lebensmittel auch nach längerer Zeit noch genießbar sind und auch so aussehen, indem sie zum Beispiel die Oxidation von Fetten verhindern oder verzögern.

A1	Alpha-Tocopherol
A2	Ascorbinsäure
A3	Ascorbylpalmitat (Ascorbinsäureester)
A4	Citronensäure
A5	Natriumascorbat
A6	Natriummetabisulfit
A7	Schwefeldioxid
A8	Kaliummetabisulfit

E mit Emulgator

Emulgatoren wie Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren oder Lecithine aus Soja oder Sonnenblumenkernen werden in Backwaren oder Konditoreiwaren verwendet. Dieser Zusatz hält Waren länger frisch. Die in Backwaren enthaltene Stärke reagiert und deren Wasserbindfähigkeit wird erhöht. Die Emulgatoren (Fette) verstoffwechseln wie Fette im menschlichen Organismus.

E1	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren
E2	Calciumstearoyl-2-lactylat
E3	Citronensäureester von Mono und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E4	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E5	Lecithine
E6	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E7	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E8	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E9	Natriumstearoyl-2-lactylat
E10	Polyglycerinester von Speisefettsäuren
E11	Propylenglycolester von Speisefettsäuren
E12	Sojalecithin
E13	Sonnenblumenlecithin
E14	Sorbitantristearat

F mit Farbstoff

Lebensmittelfarbstoffe wie Carotin, Curcumin oder Riboflavin (Vitamin B 2) werden in der Lebensmittelherstellung zum Einfärben von Lebensmitteln verwendet. Alle bei uns verwendeten Farbstoffe sind für Lebensmittel zugelassen und vollkommen harmlos. Aufgrund seiner Verträglichkeit ist zum Beispiel Curcumin als Färbemittel sehr beliebt. Nur wenige – ebenfalls zugelassene – Farbstoffe wie z.B. Tartrazin oder Cochenillerot A (sog. Azofarbstoffe) müssen einen Warnhinweis tragen: „der Verzehr kann Hyperaktivität bei Kindern hervorrufen“.

F0	Annatto, Bixin, Norbixin
F1	Ammoniak-Zuckerulör
F2	Ammonsulfit-Zuckerulör
F3	Anthocyane
F4	Beetenrot
F5	Beta-Carotin
F6	Brilliantblau FCF
F7	Capsanthin, Paprikaextrakt
F8	Carotine
F9	Cochenillerot A
F10	Echtes Karmin
F11	Eisenoxide und Eisenhydroxide
F12	Erythrosin
F13	Gelborange S
F14	Grün S
F15	Indigotin I
F16	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle
F17	Kurkumin
F18	Lutein
F19	Patentblau V
F20	Pflanzenkohle
F21	Riboflavin
F22	Tartrazin
F23	Titandioxid
F24	Zuckerulör

FE mit Festigungsmittel

Calciumcitrat ist das Calciumsalz der Zitronensäure. Es dient bei der Lebensmittelherstellung z.B. als Festigungsmittel für geschnittenes Obst. Unter Einwirkung von Pektin härtet dieses aus.

FE1	Calciumchlorid
FE2	Calciumlactat

FM mit Feuchthaltemittel

Glycerin wird als Lebensmittelzusatzstoff in der Funktion eines Feuchthaltemittels eingesetzt. Der Fettstoff Glycerin ist eine natürliche Substanz, die in allen Zellen lebender Organismen vorkommt. Glycerin wird als völlig unbedenklich angesehen.

FM1	Glycerin
FM2	Invertase
FM3	Sorbisirup, Sorbit

g geschwärzt

Eisengluconat ist ein Salz der Gluconsäure und wird in der Lebensmittelindustrie zum Schwärzen von Oliven verwendet. Künstlich geschwärzte Oliven erkennt man daran, dass der Olivenkern noch grünlich, das Fleisch der Olive hingegen schwarz ist. Durch Zugabe von Eisengluconat kommt es in Lebensmitteln zu einem Oxidationsvorgang und zu einer Verfärbung. Es ist in der EU als Lebensmittelzusatzstoff ausschließlich für Oliven zugelassen.

g1	Eisen-II-gluconat
----	-------------------

G mit Geschmacksverstärker

Geschmacksverstärker wie z.B. Magnesiumchlorid wird oft geschnittenem Obst und Gemüse zugesetzt, damit es länger frisch hält.

G1	Mononatriumglutamat
----	---------------------

GM mit Geliermittel

Geliermittel wie Agar-Agar, Carrageen, Pektine und Gummi arabicum sind alle natürlichen Ursprungs und wirken wie Verdickungsmittel. Agar-Agar und Carrageen werden aus Zellwänden der Rotalgen gewonnen. Pektin ist ein natürlicher Stoff, der in vielen Obst und Gemüsesorten vorkommt.

GM1	Agar-Agar
GM2	Carrageen
GM3	Guarkernmehl
GM4	Natriumalginat
GM5	Pektin
GM6	Traganth
GM7	Xanthan

K mit Konservierungsstoff

Bei der Lebensmittelherstellung wird die Haltbarkeit von Nahrungsmitteln mit verschiedenen Konservierungsstoffen künstlich verlängert. Diese Stoffe verhindern oder verzögern das Wachstum von Mikroorganismen, die Lebensmittel sonst für den Menschen ungenießbar machen würden. Zu diesen schädlichen Organismen gehören z.B. Bakterien, Schimmelpilze und Hefepilze welche sich in und auf den Lebensmitteln angesiedelt haben.

K1	Kaliumnitrat
K2	Kaliumsorbit
K3	Natriumacetat
K4	Natriumbenzoat
K5	Natriumnitrat
K6	Natriumnitrit
K7	Schwefeldioxid
K8	Sorbinsäure

MS mit modifizierter Stärke

Modifizierte Stärken (aus Pflanzen wie Mais, Kartoffeln, Weizen) werden aus den natürlichen Stärken entwickelt und haben die Eigenschaft schon bei niedrigen Temperaturen verdickend zu wirken. Sie sorgen z. B. auch für Glanz auf Glasuren.

P mit Phosphat

Kaliumsalze der Phosphorsäure (Mono-, Di- und Trikaliumphosphat), werden als Kutterhilfsmittel bei der Herstellung von Fleischwaren eingesetzt.

P1	Diphosphate
P2	Triphosphate

R mit Rieselhilfsmittel

Rieselhilfsmittel sind z.B. Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Diphosphorsäure, die für pulverförmige Lebensmittel zugelassen sind.

R1	Calciumcarbonat
----	-----------------

S mit Süßungsmittel

Süßungsmittel werden zum Süßen von Lebensmitteln verwendet. Zu den Süßungsmitteln zählen Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe. Zuckeraustauschstoffe sind Zucker im Geschmack sehr ähnlich, besitzen aber weniger Süßkraft. Sie dienen meist als Zuckersersatz für Diabetiker-Lebensmittel. Süßstoffe sind synthetisch oder natürlich hergestellte Verbindungen, die einen intensiven süßlichen Geschmack aufweisen. Sie haben keinen oder einen nur sehr geringen Nährwert.

S1	Natrium-Saccharin
----	-------------------

SM mit Säuerungsmittel

Säuerungsmittel wirken im Lebensmittel stabilisierend, können aber auch als Zusatz für Geliermittel eingesetzt werden. Dazu gehören viele natürliche Produkte, wie zum Essigsäure, Milchsäure, Citronensäure, aber auch Triphosphate und Polyphosphate.

SM1	Apfelsäure
SM2	Ascorbinsäure
SM3	Calciumcitrate
SM4	Citronensäure
SM5	Diphosphate
SM6	Essigsäure
SM7	Glucon-delta-lacton
SM8	Milchsäure
SM9	Natriumcitrate

SR mit Säureregulator

Calciumphosphate regulieren den Säuregehalt von Lebensmitteln und wird z.B. Backpulver und Trockenerzeugnissen zugesetzt.

SR1	Apfelsäure
SR2	Calciumchlorid
SR3	Calciumacetate
SR4	Calciumcitrate
SR5	Calciumphosphate
SR6	Calciumsulfat
SR7	Citronensäure
SR8	Diphosphate
SR9	Kaliumcitrate
SR10	Kaliumphosphate
SR11	Milchsäure
SR12	Natriumacetate
SR13	Natriumcitrate
SR14	Natriumlactat
SR15	Natriumphosphate
SR16	Natriumtartrate
SR17	Weinsäure

ST mit Stabilisator

Bei diesen Zusatzstoffen handelt es sich um Substanzen, die dafür verantwortlich sind, dass Lebensmittel auch während längerer Lagerung ihre ursprüngliche Farbe, Aroma und ihre Beschaffenheit behalten.

ST1	Agar-Agar
ST2	Calciumchlorid
ST3	Calciumcitrate
ST4	Calciumphosphate
ST5	Calciumsulfat
ST6	Carboxymethylcellulose, Natrium-Carboxymethylcellulose
ST7	Carrageen
ST8	Cellulose
ST9	Diphosphate
ST10	Glycerin
ST11	Guarkernmehl
ST12	Hydroxypropylcellulose
ST13	Johannisbrotkernmehl
ST14	Kaliumchlorid
ST15	Natriumacetat
ST16	Natriumcarbonat
ST17	Natriumcitrate
ST18	Pektin
ST19	Sorbit, Sorbitsirup
ST20	Tragant
ST21	Xanthan

Ü mit Überzugsmittel

Ein Überzugsmittel wie z.B. Karnabauwachs / Schellack wird häufig in Süßwaren, wie z.B. Schokoladenlinsen verwendet.

Ü1	Bienenwachs
Ü2	Carnaubawachs
Ü3	Gummi arabicum
Ü4	Schellack

V mit Verdickungsmittel

Verdickungsmittel tragen zu einer angenehmen Viskosität zum Beispiel von Cremes und Füllungen bei. Häufig zu lesen sind hier die Namen Alginsäure, Agar-Agar, Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Gummi arabicum, Pektin und Cellulose.

V1	Agar-Agar
V2	Carboxymethylcellulose, Natrium-Carboxymethylcellulose
V3	Carrageen
V4	Gellan
V5	Guarkernmehl
V6	Gummi arabicum
V7	Johannisbrotkernmehl
V8	Natriumalginat
V9	Pektin
V10	Traganth
V11	Xanthan