

Allergenkennzeichnung in der Mensa

EU-Verordnung

Allergenkennzeichnung in der Mensa

Ab 13. Dezember 2014 gilt in Deutschland Kennzeichnungspflicht für 14 Hauptallergene - auch in den Mensen und Cafeterien der Studentenwerke. Schriftliche Infos finden sich an den Ausgaben. Außerdem geben die Mensamitarbeiter/innen vor Ort gerne Auskunft.

[9] Als Hauptallergene gelten Eier, Erdnüsse, Fische, Gluten, Krebstiere, Lupinen, Milch/Laktose, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid, Sellerie, Senf, Sesam, Soja und Weichtiere. Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gibt es in Deutschland mehr als zwei Millionen Allergikerinnen und Allergiker sowie viele weitere Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten.

Die Studentenwerke betreiben bundesweit 925 hochschulgastronomische Einrichtungen, darunter rund 400 Mensen. Sie bereiten im Jahr rund 90 Millionen Essen zu; 800.000 Studierende essen täglich in einer gastronomischen Einrichtung der Studentenwerke.

Source URL: <https://www.studentenwerke.de/de/content/umsetzung-der>

Links

[1] <https://www.studentenwerke.de/rss-feed.xml> [2] <https://www.studentenwerke.de/de/print/2700>
[3] <https://www.studentenwerke.de/de/printpdf/2700> [4]
<mailto:administrator@studentenwerke.de?Subject=UserMail%20text> [5] <mailto:?Subject=Studentenwerke.de+++geteilter+Link&body=https%3A%2F%2Fwww.studentenwerke.de%2Fde%2Fcontent%2Fumsetzung-der> [6] <https://twitter.com/share> [7] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.studentenwerke.de/de/content/umsetzung-der> [8] <https://plus.google.com/share?url=-> [9] <https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/attachment-1.jpeg>