# Die 14 Allergene



GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z B. Bret und Gebück, Kuchen, Teigezen, Supper, Sollen, Praisermell, Semmelbritaal, Wunderen, Bockerboen, Frachkambrise, Dassach, Schokolade



KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.S. Feinkochustate Suppen Soften Paella, Bouldabaioue, Sashimi, Surini



DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Darfalge zen, paniarte Speisan, Majorradia, Palufachinkan, Nachen, Gebbei, Brit, Nadelin, Crodone, Faschierte Braine, Burger, Feinkostoston, Pastisten, Dalches, Sollien, Orenzing, Overserts



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z B. Krácker, Sollen, Supper, Würzposteller, Würzle, Surini, Sandelleneunst, Brotzuhörliche, Feinkodisstelle, Pastellen, Vitellio tonnati



ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z. B. Margarine, Broft, Kuchen, Gebück, Schoksonerne, Broftsafelriche, Demailer, Müdl. Prüheldochlocker, Schokolade, Feinkochstate, Morinader, Schokolade, Six, aramatikierber Kufflee, LABP, (Formnes Pritos)



#### SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.S. Brot, Nuchen, Cabbok, Feinkodosida, Morgarina, Schokochania, Brotaubdriche, Middi, Schokochan, Rakus, Kaugumini, Sofien, Desuings, Marinden, Majornalne, En, Sportfernohrung, Diddrinks, Kathosenfler.



#### MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z B. Brot, Kuchen, Geblick, Brüh-, Koch-, Roh, Braheurst, Feinkochschle, Mangerine, Naumrougsterene, Mitel, Schelichler, Karamel, Aufläufe, Grahi Karloffelgürne, Krokelber, Porones, Frites, Drips, Suppen, Sollen, Dressing, Marinodes, Diesserk, Kakso, Wein



#### SCHALENFRÜCHTE UNI DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z B. Brot, Kachen, Gebbick, Brühwürde (Pidor isel, Edwalfude Müchtland) Padelsier, Ernbedmolaß Midderff, Joghart, Kilse Nasso-Nasagatersens, Aufdriche, Müdl, Scholsolade, Mars pan, Müzliwegsi, Kelses Dresszegs, Curry Piedlo, Dessartie, Löde, aromalisainter Kaflee



#### SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z. S. Suppengrün, Gwellerbreit, Wurd, Reischerteugnisse Feischt übereitungen, Kräuferfeller, Ferfügerschler, Ferfachstaffe, Grühe, Suppen, Gefogt, Markenden, Gwellornischungen, Carry, spätige Gracke (Pape)



#### SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkochstatel Suppen, Soffen, Dressing, Mayannaise, Ketchup, eingelegtes Gernius und Gewürzmischungen, Käss, Gestggunker



#### SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Krisckebret, Geldick Jeld und salzigi, Hästi, vogetarische Gerichte, Palafel, Solate, Humaz, Feinkostoolate, Morinaden, Dessarts.



#### SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.5. Fruchbubereitunger, Müci, Brd, Fleschwareugrieue, Felskochsabite, Sepper, Sallen, Sauerkrauf, Fruchtunt, Chips und andere gehachnet Karloffeter zusprisse, gesähnerer Trockenfech



### DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z. S. Srot, Gelzick, Pizza, Nadeln, Szocke, Inthreduzierte Fleischerzaugnisse, Fleischerzob/ vegsterische Produkte, gelzechtes Frodukte, Dessente, mildehneier Gleisenschz, Kaffesenschz, Flüsscoppe fram



#### WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z B. Würzpasten, Paelita, Suppen, Soften, Marinaden, Fernkastsstate

## Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gestronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig derüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011):
Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.