

Wissen, was drin ist: Die 14 Allergene im Überblick!



A - Glutenhaltiges Getreide

Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern



L - Sellerie

Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver



B - Krebstiere

Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren



M - Senf

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



C - Eier

Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein, E 222 - Lecithin auf Eibasis, E 1105 Lysozym auf Eibasis



N - Sesam

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz



D - Fisch

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce



O - Sulfite

Mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein



E - Erdnuss

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



P - Lupinen

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



F - Soja

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Soja-Lecithin, Tofu



R - Weichtiere

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares



G - Milch oder Laktose

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)



H - Schalenfrüchte

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse

Hinweist:

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

Bei Fragen wenden Sie sich ans Personal, wir informieren Sie gerne.