















# Liste der 14 allergenen Stoffe und Erzeugnisse daraus\* – mit Beispielen, wo diese enthalten sein können

Diese 14 Allergene sind bei verpackten Produkten in der Zutatenliste hervorzuheben bzw. muss bei offenen Waren die Information über deren Vorhandensein schriftlich oder mündlich gegeben werden.

<p><b>A Glutenhaltiges Getreide:</b>   Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen), Grünkern, Emmer, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon            z.B. verarbeitet in Mehl, Stärke, Grieß, Flocken, Malz, Keimlingen, Brösel, Couscous, Brot, Gebäck, Keksen, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Saucen, Kartoffelprodukten, Wurst, Fleischersatzprodukten, Desserts, Eiscremen</p>	<p><b>B Krebstiere</b>   z.B. Krebse, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten            z.B. verarbeitet in Salaten, Suppen, Saucen, in spanischen, französischen und asiatischen Saucen oder Speisen</p>	<p><b>C Eier</b>   z.B. verarbeitet in Teigwaren, Kuchen, panierten Speisen, Palatschinken, Frittaten, Cremes, Faschierten Braten, Pasteten, Quiche, Mayonnaise Saucen, Desserts, Eis</p>	<p><b>D Fisch</b>   alle Fischarten            z.B. verarbeitet in Aufstrichen, Suppen, Würzpasten, Fertigsalaten, in asiatischen Saucen</p>	<p><b>E Erdnüsse</b>   z.B. verarbeitet in Erdnussbutter, Müsli, Snacks mit Erdnussöl, oder -mehl, Aufstrichen, Kuchen, Desserts, Gebäck, Süßigkeiten, Schokolade, vorfrittierten Produkten wie Pommes, Bratlingen, in asiatischen Saucen oder Speisen</p>	<p><b>F Sojabohnen</b>   z.B. verarbeitet in Tofu, Sojamehl, -sauce, -paste, Miso, Saucen, Schokolade, Keksen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Müsli, Backwaren, Fertiggerichten, in asiatischen und vegetarischen Speisen</p>	<p><b>G Milch inklusive Laktose</b>   z.B. verarbeitet in Käse, Joghurt, Topfen, Aufstrichen, Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Keksen, panierten Nahrungsmitteln, Fleischwaren, (ev Grammeln!) Wurstwaren, Kakao, Müsli, Frühstücksflocken, Konfekt, Schokolade, Nougatcreme, Karamell, Cremesuppen, Saucen, Salaten, Aufläufen, Kroketten, Kartoffelpüree, Desserts, Dressings, Marinaden</p>
<p><b>H Schalenfrüchte:</b>   Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-, Queenslandnüsse            z.B. verarbeitet in Brot, Gebäck, Keksen, Müsli, Marzipan, Müsliriegel, Nougatcreme, Schokolade, Salaten, Käse (Nusscamembert), Wurst, Joghurt, Aufstrichen, Dressings, Pesto, Desserts, Likör, aromatisiertem Kaffee</p>	<p><b>L Sellerie</b>   Knolle und Staupe            z.B. verarbeitet in Suppengrün, Suppenwürfeln, Suppen, Saucen, Kräuterkäse, Mayonnaise, Wurst-, Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten, Salaten, Marinaden, Gewürzmischungen, Kräutersalz</p>	<p><b>M Senf</b>   z.B. verarbeitet in Senfpulver, Suppen, Saucen, Dressings, Salaten, Essiggurkerl, Mayonnaise, eingelegtem Gemüse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnissen</p>	<p><b>N Sesamsamen</b>   z.B. verarbeitet in Sesampaste, -öl, Brot, Knäckebröt, Gebäck, Müsliriegel, Salaten, Marinaden, Saucen, Desserts, Falafel, Hummus, in orientalischen und vegetarischen Speisen</p>	<p><b>O Schwefeldioxid und Sulfite</b>   in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l vorhandenes SO<sub>2</sub>            z.B. in Wein, Most, als Konservierungsmittel in Trockenfrüchten, Fruchtzubereitungen, Müsli, Sauerkraut</p>	<p><b>P Lupinen</b>   z.B. verarbeitet in Lupinenmehl, Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Würsten, Gewürzen, Aufstrichen, Desserts, Süßspeisen</p>	<p><b>R Weichtiere wie</b>   Schnecken, Muscheln, Tintenfische            z.B. verarbeitet in Salaten, Saucen, Suppen, Würzmischungen und -pasten</p>

**Bei Verarbeitung und Verwendung von zugekauften Zutaten oder Produkten sind deren Zutatenliste oder Spezifikation genau zu beachten!**

\* gemäß EU Verbraucherinformationsverordnung Nr. 1169/2011, Anhang II