

# Allergene – Verzeichnis für die Speisekarte

## Getreideprodukte

Gluten Weizen 1 oder A

Roggen 1.1 oder A.B

Gerste 1.2 oder A.C

Hafer 1.3 oder A.C

Dinkel 1.4 oder A.E

Fisch 2 oder B

Krebstiere 3 oder C

Schwefeldioxyde und Sulfite 4 oder D

Sellerie 5 oder E

Milch und Laktose 6 oder F

Sesamsamen 7 oder G

Nüsse Mandel 8 oder H.A

Haselnüsse 8.1 oder H.B

Walnüsse 8.2 oder H.C

Kaschunüsse Cashewnüsse 8.3 oder H.D

Pekannüsse 8.4 oder H.E

Pistazien 8.6 oder H.G

Eier 9 oder I

Lupinen 10 oder J

Senf 11 oder K

Soja 12 oder L

Weichtiere 13 oder M

Erdnüsse 14 oder N

F. Fisch

G. Senf H Erdnüsse

I. Milch / einschl. Laktose

J. Schwefeldioxyd / Sulfite

K. Soja L Schalenfrüchte (Nüsse)

M. Eier

N. Weichtiere

## Kennzeichnung der Zusatzstoffe nach der Zusatzstoffzulassungsordnung

1. mit Konservierungsstoff

2. mit Farbstoff

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Süßungsmittel Saccharin

5. mit Süßungsmittel Cyclamat

6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

7. mit Süßungsmittel Acesulfam

8. mit Phosphat

9. geschwefelt

10. chininhaltig

11. koffeinhaltig

12. mit Geschmacksverstärker

13. geschwärzt

14. gewachst

15. gentechnisch verändert

16. mit Laktose

17. mit Alkohol

18. mit Hefe

19. mit Fruchtgehalt

## Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

A. Glutenhaltige Getreide

B. Sellerie

C. Krebstiere

D. Lupine

E. Sesam