



# Die 14 Allergene im Überblick!

Wissen, was drin ist.

## A Glutenhaltiges Getreide

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



## H Schalenfrüchte

Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew-Nuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia, Queenslandnuss



## B Krebstiere

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



## L Sellerie

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



## C Eier

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



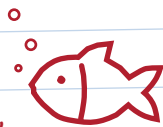
## M Senf

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



## D Fisch

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce



## N Sesam

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz



## E Erdnuss

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



## O Sulfite

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



## F Soja

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



## P Lupinen

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



## G Milch oder Laktose

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)



## R Weichtiere

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares



Allergeninformation gemäß Lebensmittelverordnung

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch od. Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere