

Hauptallergene

Ab Dezember 2014 müssen die 14 Hauptallergene deklariert werden!
Bitte bedenken Sie, dass kennzeichnungspflichtige Allergene
ganz natürliche Lebensmittel sind!

Da wir fast alle Speisen selbst herstellen,
ist es unvermeidbar diese Lebensmittel von der Produktion auszuschließen!

Wir deklarieren die 14 unten aufgeführten Hauptallergene mit roten Buchstaben.

Glutenhaltiges Getreide A

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut und damit verwante Hybridsaaten)

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse B

Eier und Eierzeugnisse C

Fisch und Fischerzeugnisse D

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse E

Soja und Sojaerzeugnisse F

Milch und Milcherzeugnisse G

(einschließlich Lactose)

Schalenfrüchte H

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Peca- und Paranuss, Pistazie
und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

Sellerie und Sellerieerzeugnisse I

Senf und Senferzeugnisse J

Seesam und Seesamerzeugnisse K

Lupinen und Lupinererzeugnisse L

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse M

(z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

Schwefeldioxid und Sulfid (angegeben als SO₂) N

in einer Konzentration von mehr als 10 mg pro Kilogramm respektive pro Liter
kann in Essig und Wein enthalten sein!