

Die 14 Hauptallergene (LMIV) — Küchen-Aushang

Kennzeichnungspflichtig nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II · Kennbuchstaben A–R

A	Glutenhaltiges Getreide Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel — Brot, Panade, Pasta, Bier, Soßenbinder
B	Krebstiere Garnelen, Krabben, Hummer, Flusskrebs — auch in Pasten & asiatischen Soßen
C	Eier Vollei, Eipulver — Mayonnaise, Panade, Nudeln, Desserts, Klärung von Brühen
D	Fische Alle Fischarten — auch Fischsoße, Worcestershiresauce, Anchovis in Dressings
E	Erdnüsse Erdnussöl, -butter, -mehl — asiatische Gerichte, Gebäck, Füllungen
F	Soja Sojasoße, Tofu, Sojalecithin — Margarine, Backwaren, Fertigprodukte
G	Milch (inkl. Laktose) Butter, Sahne, Käse, Joghurt, Molkenpulver — auch in Brot & Wurstwaren
H	Schalenfrüchte Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Pistazie, Macadamia, Paranuss
L	Sellerie Knollen- & Staudensellerie — Suppengrün, Brühen, Gewürzmischungen
M	Senf Senfkörner, Senfpulver — Dressings, Marinaden, Wurstwaren
N	Sesam Sesamsamen, Sesamöl — Burger-Buns, Falafel, Humus, asiatische Küche
O	Schwefeldioxid & Sulfite ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l — Wein, Trockenfrüchte, Essig, verarbeitete Kartoffelprodukte
P	Lupinen Lupinenmehl & -protein — glutenfreie Backwaren, vegane Fleischalternativen
R	Weichtiere Muscheln, Tintenfisch, Schnecken, Austern — auch in Austernsoße