

Allergene Kennzeichnung – *Allergen labelling*

A		Gluten- Getreide (Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Weizen, Kamut)
B		Krebstiere und Erzeugnisse
C		Eier und Erzeugnisse
D		Fische und Erzeugnisse
E		Erdnüsse und Erzeugnisse
F		Sojabohnen und Erzeugnisse
G		Milch und Erzeugnisse inkl. Lactose
H		Schalenfrüchte
L		Sellerie und Erzeugnisse
M		Senf und Erzeugnisse
N		Sesamsamen und Erzeugnisse
O		Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
P		Lupinen und Erzeugnisse
R		Weichtiere und Erzeugnisse

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzl. Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. „ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.