# Kennzeichnungspflichtige Allergene



### 1. Glutenhaltiges Getreide

z.B. Weizen, Roggen, Dinkel, Gerster und Hafer

#### der Elisabethgemeinde

# 2. Krebstiere und Erzeugnisse daraus

z.B. Shrimps, Garnelen oder Hummer, auch in Würzpasten und Soßen

# 3. Eier und Erzeugnisse daraus

z.B. Vollei, Eipulver und Eiprotein. Deklarationspflichtig sind ebenfalls Lecithin und Lysozym.

### 4. Fisch und Erzeugnisse daraus

Alle Fischarten sowie z.B. Kaviar und Fischgelantine.

# 5. Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

Alle Erdnusssorten sowie z.B. Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl und Erdnussbutter.

### 6. Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

Alle Arten von Sojabohnen sowie z.B. Sojamehl, Sojaöl, Sojasoße, Sojasprossen und Lecithin aus Soja.

# 7. Milch und Erzeugnisse daraus

Auch Butterschmalz, Milcheiweiß, Laktose und Molke.

### 8. Schalenfrüchte (Nüsse)

z.B. Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Pistazien und Cashewnüsse in unterschiedlichen Verarbeitungsformen sowie als Öl.

### 9. Sellerie und Erzeugnisse daraus

Neben Stauden-, Knollen- und Blattsellerie auch Samen und Saft, sowie Selleriepulver in Gewürzen.

### 10. Senf und Erzeugnisse daraus

Senfkörner und -pulver sowie Senföl und Senfsprossen.

### 11. Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

Auch Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio) und Sesamöl.

### 12. Schwefeldioxid und Sulfite

ab einer Konzentration von >10 mg/kg oder >10 mg/l

z.B. in Trockenobst, getrocknetem Gemüse, Pilzen, Tomatenpürree,

Kartoffelprodukten und Wein.

# 13. Lupinen und Erzeugnisse daraus

z.B. Lupinenmehl und -protein, z.B. in Fleischersatz.

### 14. Weichtiere und Erzeugnisse

z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch und Calamaris.

Ab De zember 2014 müssen alle Zutaten in Speisen und Produkten gekennzeichnet sein, die als Allergene definiert werden.

Der Hinweis "Kann Spuren von" ist nicht deklarationspflichtig. Dennoch können grundsätzlich in unseren Speisen Spuren von Gluten, Eiern, Soja, Milch, Sellerie und Senf auftreten.