

Gerichte und Allergene/Zusatzstoffe damit es mit Sicherheit schmeckt

Stand 24.07.2020

ALLERGENE

WE	Glutenhaltiges Getreide	Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse; Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
KR	Krebs- und Weichtiere	Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares; Erzeugnisse aus Weichtieren
EI	Ei	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus
FI	Fisch	Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse
ER	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
SO	Soja	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse
MI	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
SF	Schalenfrüchte	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Paranüsse
SE	Sellerie	alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse
SN	Senf	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen
SS	Sesam	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz
SU	Sulfite, Schwefeloxid	Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark

ZUSATZSTOFFE

1	Farbstoff(en)
2	Konservierungsstoff(en)
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker(n)
5	Schwefeldioxid
6	Zuckerarten
7	Phosphat
8	Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	Süßungsmittel
12	Phenylalaninquelle
13	gewachst
14	Taurin
15	Nitritpökelsalz

