

Allergene im Überblick

Information - Transparenz - Vertrauen

Wir möchten wissen, was wir essen!
Für unsere Essensgäste schafft die neue Lebensmittel-Informationsverordnung der EU (LMIV) transparente und verständliche Informationen. So sind bei unverpackter

Ware die 14 Hauptallergene anzugeben. Hier sind sie mit Beispielen aufgeführt. Insbesondere Menschen mit Unverträglichkeiten oder Allergien sind auf diese deutlichen Hinweise angewiesen.

1 **Glutenhaltiges Getreide**
Weizen, Dinkel, Roggen

2 **Krebstiere**
Garnelen, Krabben, Flusskrebse

3 **Eier**
Eier von Hühnern, Wachteln, Gänsen

4 **Fisch**
alle Sorten Fisch: Lachs, Forelle, Steinbeißer,...

5 **Erdnüsse**
Erdnussbutter, Erdnussöl

6 **Sojabohnen**
Sojamilch, Sojaöl, Tofu

7 **Milch**
Joghurt, Butter, Milchpulver, Schmand

8 **Schalenfrüchte**
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien

9 **Sellerie**
Knollensellerie, Bleichsellerie, Sellerie-salz

10 **Senf**
Senfkörner, Senfpulver, Tafelsenf

11 **Sesamsamen**
alle Sesamsorten: schwarz, gelb

12 **Schwefeldioxid/Sulfid**
Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel für Trockenfrüchte, Kartoffelgerichte

13 **Lupinen**
Lupinenmehl, Lupinenmilch, Lupinen-Tofu

14 **Weichtiere**
Muscheln, Schnecken



**FRISCH
DIENST
UNION**