

Übersicht Allergene

Nachfolgend findest du eine Auflistung der 14 kennzeichnungspflichtigen Zutaten und Stoffe, die bei dir Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Neunzig Prozent aller Lebensmittel-Allergien werden durch diese Stoffe ausgelöst. Die meisten Allergene sind Eiweiße oder Eiweißverbindungen.

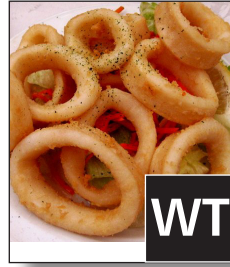
Wenn du Allergiker bist, achte auf die entsprechende Kennzeichnung auf den Artikelauszeichnungen.



GL

Glutenhaltiges Getreide

z.B. in Kuchen, Brot, Backwaren, Margarine, Kaffee-Aroma, Pommes, Feinkostsalate, Schokolade, Müsli, Haferflocken, div. Brotaufstriche, Schokocreme.



WT

Weichtiere

z.B. in Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares, Muscheln, Austern. Kann auch enthalten sein in Suppen, Sossen, Feinkostsalaten, Würzpasten.



SE

Sellerie

z.B. in Salzchips, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Sossen, Dressings, Essig, Gewürzmischungen, Wurst, Fleisch, Kräuterkäse, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse.



EI

Eier

z.B. in Brot, Gebäck, Kuchen, Nudeln, Fleischpflanzt, Burger, Panade, Pfannkuchen, Fertigprodukte, Sossen, Dressings, Desserts.



EN

Erdnüsse

z.B. in Brot, Brötchen, Kuchen, Brotaufstriche, Müsli, Haferflocken, Feinkostsalate, Schokolade, Pommes, Eis, Kaffee-Aroma.



FI

Fisch

z.B. in Fonds, Suppen, Brotaufstriche, Pasteten, Feinkostsalate, Würzpaste.



SF

Schalenfrüchte

z.B. in Brot, Gebäck, Kuchen, Pateten, Feinkostsalate, Joghurt, Käse, Nougatcreme, Müsli, Schokolade, Marzipan, Kekse, Pesto, Desserts, Kaffee-Aroma.



LK

Milch, Laktose

z.B. in Brot, Gebäck, Kuchen, Aufläufe, Kartoffelbrei, Pommes, Kroketten, Suppen, Sossen, Dressing, Desserts, Kakao, Bratwurst, Feinkostsalate, Müsli, Pudding.



SN

Senf

z.B. in Suppen, Sossen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Käse, Fertiggerichte, Feinkostsalate.



SS

Sesamsamen

z.B. in Brot, Gebäck, Knäckebrot, Salate, Feinkostsalate, Desserts.



SJ

Sojabohnen

z.B. in Brotaufstriche, Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Müsli, Schokolade, Sossen, Dressings, Kaugummi, Mayonnaise, Sporternährungszusätze, Kaffeeweiser.



KR

Krebstiere

z.B. in Suppen, Sossen, Feinkostsalaten.



LU

Lupine

z.B. in Pizza, Snacks, Nudeln, Brot, Gebäck, Desserts.



SO

Schwefeldioxid & Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg / 10mg/L

z.B. Trockenobst, getrocknete Gemüse, Fruchtzubereitungen, Brot, Suppen, Sossen, Sauerkraut, Chips.