

Agenda Allergene

Allergene	Zusatzstoffe – Gastronomie
1- Gluten	a- mit Geschmacksverstärker
2- Gluten / Weizen	b- mit Farbstoff
3- Gluten/ Roggen	c- gewachst
4- Gluten/ Gerste	d- geschwärzt
5- Gluten/ Hafer	e- mit Phosphat
6- Gluten/ Dinkel	f- mit Konservierungsstoff
7- Gluten/ Kamut	g- geschwefelt
8- Gluten/ Emmer	h- mit Antioxidationsmittel
9- Gluten/ Einkorn	i- enthält Phenylalaninquelle
10- Gluten/ Grünkern	j- mit Süßungsmittel
11- Krebstiere	k- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
12- Eier	
13- Fisch	
14- Erdnuss	
15- soja	
16- Milch	
17- Schalenfrüchte	
18- Schalenfrüchte/ Mandeln	
19- Schalenfrüchte/ Haselnuss	
20- Schalenfrüchte/ Walnuss	
21- Schalenfrüchte/ Kaschunuss	
22- Schalenfrüchte/ Pecanuss	
23- Schalenfrüchte/ Paranuss	
24- Schalenfrüchte/ Pistazie	
25- Schalenfrüchte/ Macadamia-/ Queenslandnuss	
26- Sellerie	
27- Senf	
28- Sesamsamen	
29- Schwefeldioxid und Sulfit	
30- Lupine	
31- Weichtiere	