

Allergenaushang

KRAUT & RÜBEN

GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG CATERING

Übersicht der Allergene

Quelle: Kraut & Rüben
(Inh. Carola Naubereit)

a - Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Horasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus

b - Eier und Erzeugnisse daraus

c - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

d - Milch und Erzeugnisse daraus

e - Sellerie und Erzeugnisse daraus

f - Sesam und Erzeugnisse daraus

g - Lupinen und Erzeugnisse daraus

h - Krebstiere und Erzeugnisse daraus

i - Fische und Erzeugnisse daraus

j - Soja und Erzeugnisse daraus

k - Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekan-Nüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus

l - Senf und Erzeugnisse daraus

m - Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr

n - Weichtiere und Erzeugnisse daraus

1 - Farbstoff

2 - Konservierungsstoff

4 - Mit Geschmacksverstärker

5 - Geschwefelt

6 - Gewachst

8 - Mit Phosphat

9 - Mit Süßungsmitteln

10 - Nitritpökelsalz

13 - Phenylalaninquelle

14 - Schweinefleischfrei