

Allergenaushang

KRAUT & RÜBEN

GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG CATERING

Übersicht der Allergene

Quelle: Kraut & Rüben
(Inh. Carola Naubereit)

a - a1(Weizen) a2(Roggen)
a3(Hafer) a4(Gerste) a5(Dinkel)

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, Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse,
Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien,
Makadamianüsse und Erzeugnisse
daraus

l - Senf und Erzeugnisse daraus

m - Schwefeldioxid und Sulphite
mit mehr als 100mg/kg

n - Weichtiere und Erzeugnisse
daraus

1 - Farbstoff

2 - Konservierungsstoff

3 - Mit Antioxidationsmittel

4 - Mit Geschmacksverstärker

5 - Geschwefelt

6 - Gewachst

8 - Mit Phosphat

9 - Mit Süßungsmitteln

10 - Nitritpökelsalz

13 - Phenylalaninquelle

14 - Schweinefleischfrei