

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene	Kennzeichnung
Eier und -erzeugnisse	a
Milch und Milchprodukte (Laktose)	b
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	c
Weizen und Weizenerzeugnisse	c1
Dinkel und Dinkelerzeugnisse	c2
Kamut und Kamuterzeugnisse	c3
Roggen und Roggenerzeugnisse	c4
Gerste und Gersteerzeugnisse	c5
Hafer und Hafererzeugnisse	c6
Hybridstämme	c7
Erdnüsse und -erzeugnisse	d
Nüsse (Schalenfrüchte)	e
Mandeln und -erzeugnisse	e1
Haselnüsse - und erzeugnisse	e2
Walnüsse und -erzeugnisse	e3
Cashewnüsse und -erzeugnisse	e4
Pecannüsse und -erzeugnisse	e5
Paranüsse und -erzeugnisse	e6
Pistazien und -erzeugnisse	e7
Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse	e8
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l	f
Lupine und -erzeugnisse	g
Sesamsamen und -erzeugnisse	h
Soja und -erzeugnisse	i
Sellerie und -erzeugnisse	j
Senf und -erzeugnisse	k
Fisch und -erzeugnisse	l
Krebstiere und -erzeugnisse	m
Weichtiere und -erzeugnisse	n

Die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe	Kennzeichnung
mit Konservierungsstoff	1
mit Antioxidationsmittel	2
mit Geschmacksverstärker	3
mit Süßungsmittel	4
mit Süßungsmitteln	5
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	6
mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	7
mit Zuckerarten und Süßungsmittel	8
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	9
enthält eine Phenylalaninquelle	10
kann bei übermäßigen Verzehr abführen wirken	11
mit Farbstoff	12
geschwefelt	13
gewachst	14
geschwärzt	15
mit Phosphat	16
mit Milcheiweiß	19
mit Nitritpökelsalz	20
chininhaltig	25
koffeinhaltig	26

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden