



cook mal bio

feel · fine · food

CATERING

Kennzeichnungspflichtige Stoffe – 14 Hauptallergene

1. **Glutenhaltige Getreide** (Weizen, Hafer, Roggen, Grünkern, Dinkel, Gerste, Kamut und daraus hergestellte Produkte wie Mehl, Stärke, Flocken etc.)
2. **Milch** und daraus hergestellte Produkte, auch Laktose
3. **Fisch** und daraus hergestellte Produkte
4. **Eier** und daraus hergestellte Produkte wie Mayonnaise, Lecithin etc.
5. **Sellerie** und Bleichsellerie (auch als Bestandteil von Brühen, Currypulver etc.)
6. **Schalenfrüchte** (Nüsse) Cashew-, Hasel-, Walnuss, Pistazie, Mandel, ... und daraus hergestellte Produkte wie Nougat, Schokolade, Pesto etc.
7. **Erdnüsse** (auch Erdnussöl)
8. **Schwefeldioxid**, Sulfite (ab 10 mg/kg) möglicherweise enthalten in Trockenobst, Meerrettich, Sauerkraut, Kartoffelprodukten (im Biobereich nicht erlaubt)
9. **Soja** und Sojaerzeugnisse – auch als Sojalecithin, Tamari, Shoyu, Miso etc.
10. **Senf** und Senferzeugnisse wie Currypulver und Marinaden
11. **Sesam** und Sesamerzeugnisse z. B. Gomasio und Tahin
12. **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
13. **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische, Abalone, Auster, Kalamar, Oktopus, Sepia etc.
14. **Lupinie** und Lupinienerzeugnisse z. B. in Convenienceprodukten wie Pizzateig, Backwaren und Aufstrichen