

Allergen-Kennzeichnungen

Hiermit möchten wir Sie als Gast über die Allergene in unseren Speisen informieren. Die Übersicht führt die 14 „Hauptallergene“ auf – das sind Allergene, die für die Mehrzahl aller Lebensmittelallergien verantwortlich sind. Klare Bezeichnungen helfen, dass das allergene Potential in unseren Speisen gut erkannt werden kann.



enthält

glutenhaltiges Getreide (A)

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer



enthält

Krebstiere (B)



enthält

Eier (C)



enthält

Fisch (D)



enthält

Erdnüsse (E)



enthält

Soja (F)



enthält

Milchprodukte (G)



enthält

Schalenfrüchte (H)

Walnuss, Haselnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Mandeln, Makadamianuss, Cashewnuss



enthält

Sellerie (L)



enthält

Senf (M)



enthält

Sesamsamen (N)

enthält

Schwefeldioxid und Sulfite (O)

Zu finden in Trockenerzeugnissen, Meerrettichzubereitungen, Kartoffeltrockenerzeugnissen, Fruchtfüllungen (z. B. bei Backwaren), Wein, kandierten Früchten, Stärke, Tafeltrauben, Fleischersatz, Chips, usw.



enthält

Lupine (P)



enthält

Weichtiere (R)



Hinweis: Eindeutige Nennungen des Allergens in der Speisenbezeichnung schließen eine weitere Allergen Kennzeichnung nach dieser Legende aus. Alle Angaben sind ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Es berät Sie Ihr Dussmann-Team vor Ort.