






„14 Hauptallergene“ / Kennzeichnung „Zusatzstoffe“ / Kennzeichnung

	1. Glutenhaltiges Getreide (Wz, Ro, Ge, Haf, Di, Ka)	G	Farbstoff	1
	2. Milch (Laktose)	M	Konservierungsstoffen	2
	3. Fisch	F	Verdickungsmittel	3
	4. Eier	E	Geschmacksverstärker	4
	5. Sellerie	S	Geschwefelt	5
	6. Sesamsaat	Ses	Süßungsmittel	6
	7. Erdnüsse	Er	Antioxidationsmittel	7
	8. Schwefeldioxid Sulphit	Schw Su	Phosphat	8
	9. Soja	So	Säuerungsmittel, Säuerungsregulator	9
	10. Senf	Se	Geschwärtzt	10
	11. Nüsse (Schalenfrüchte) (Sch, Man, Has, Wal, Ka, Pec, Pa, Pi, Mac)	N	Gewachst	11
	12. Krebstiere	K	Emulgator	12
	13. Weichtiere (Muscheln)	W	Schutzatmosphäre verp.	13
	14. Lupine	L		

*Spuren können nie ausgeschlossen werden!