

Wissen, was drin ist:

Die 14 Allergene im Überblick!

A Glutenhaltiges Getreide

Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern



H Schalenfrüchte

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenlandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse



B Krebstiere

Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren



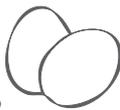
L Sellerie

Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver



C Eier

Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein, E 222 – Lecithin auf Eibasis, E 1105 Lysozym auf Eibasis



M Senf

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



D Fisch

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce



N Sesam

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz



E Erdnuss

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



O Sulfite

Mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z. B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein

SO₂

F Soja

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Soja-Lecithin, Tofu



P Lupinen

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



G Milch oder Laktose

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)



R Weichtiere

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares

