



Allergene und Inhaltsstoffe



Herstellungsdatum: _____ Anschrift:

Süße oder pikante Backwaren
(Name oder Beschreibung angeben):

Bitte lesen Sie die Zutaten-Verzeichnisse auf den Lebensmittelpackungen und die darauf gekennzeichneten Allergene – Einfach hierhin übertragen!! Folgende Zutaten sind in Ihrem Essen enthalten:

Glutenhaltiges Getreide namentlich, bitte Getreideart ankreuzen:

- Weizen Roggen Gerste Hafer Dinkel Kamut

Oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Bei verpackten Produkten bitte auf dem Zutaten-Verzeichnis schauen oder den Verkäufer fragen, z.B. bei Mehl, Grünkern, Müsli, Back- und Teigwaren, Brot/Brötchen, Croissant, Grieß, Semmelbrösel, Kleie, Graupen, Eiscreme, Schaumküsse, Stärke,...

- Krebstiere und Produkte daraus, z.B. Garnelen, Shrimpspaste, Krabben, -chips, ...
- Eier (Hühnerei, Eigelb, Eiklar) und Produkte daraus wie Eischnee, Kuchen-Deko mit Ei, Backwaren, Baiser, Meringues, Schaumküsse, Teigmäntel, Eiscreme, Eierteigwaren, ...
- Fische und Produkte daraus
- Erdnüsse und Produkte daraus, auch Nougat, Spekulatius, Nussmischungen, Backmischungen, ...
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Sojamehl, -milch, -joghurt, -pudding, -grieß, -flocken, -schrot, -sprossen, vegetarische Aufstriche und Gerichte, Sojalecithin z.B. in Schokolade, ...
- Milch und Milchprodukte, z.B. Sahne, Quark, Topfen, Joghurt, Buttermilch, Margarine, Butter, Kefir, Käse, Frischkäse, Crème Fraîche, Schokolade, Nougat, Nuss-Nougat-Creme, Eiscreme, Backwaren, Schaumküsse, ...

Schalenfrüchte (Nüsse) namentlich, bitte Sorte ankreuzen:

- Mandeln Haselnüsse Walnüsse Cashewnüsse Pecannüsse
 Paranüsse Pistazien Macadamia- /Queenslandnüsse Weitere: _____

Oder daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei verpackten Produkten bitte auf dem Zutaten-Verzeichnis schauen oder den Verkäufer fragen, z.B. bei Marzipan, -produkte, Nuss-Nougat-Creme, Krokant, Mandelaroma, Nussmischungen, Gebäck, Desserts, Knabberartikel, Müsli, ...

- Sellerie und Produkte daraus z.B. Gewürzmischungen, Selleriegewürz, Stangen-, Bleichsellerie, ...
- Senf und Produkte daraus, Senfsaat, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter, Senfblüten, Mostrich, Chutneys, ...
- Sesamsamen und Produkte daraus, z.B. auch Sesampaste (Tahin), Humus, Backwaren, Cracker, Knäckebrötchen, Müsliriegel, Falafeln, Sesamöl, ...
- Schwefeldioxid (SO₂)/Sulfite, z.B. geschwefelte Trockenfrüchte (z.B. Rosinen), Wein, ...
- Lupinen und Produkte daraus, z.B. Lupinenmehl, -kleie, -sprossen, Backwaren, Eiweißersatzprodukte, vegetarischer Fleischersatz, ...
- Weichtiere und Produkte daraus, z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, ...

*die angegebenen Lebensmittel sind lediglich Beispiele und stellen keinen Anspruch auf Vollständigkeit dar! Vgl.: Leitfa-den Allergenmanagement für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung www.ernaehrung.bayern.de

Version 1.0	Ersteller:	Freigegeben:	Seite 1 von 1
20.06.2021	Rotter, Stefan	Rotter, Stefan	