

## Lebensmittel-Information

### Die 14 Hauptallergene

Diese Liste gilt sowohl für die Produkte selbst, als auch **daraus gewonnene Erzeugnisse** wie zum Beispiel Mehle oder Öle.

Die Produkterläuterungen dienen als Beispiele und stellen keine vollständigen Auflistungen dar.

1	<b>Milch und Laktose</b> Als Getränk, in Müslis, Käse, Butter, Sahne, in Süßspeisen und vielen anderen
2	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> Weizenarten (z.B. Weichweizen, Dinkel), Roggen, Gerste, Hafer
3	<b>Eier</b> Auch in Saucen, Mayonnaise, Dressings, Panaden und mehr
4	<b>Sojabohnen</b> In Mehlen und Gebäck, Ölen, als Kaffeeweißler, Saucen, Tofu
5	<b>Sellerie</b> Als Knolle, Staude oder Gewürzanteil
6	<b>Schalenfrüchte</b> (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse etc.)
7	<b>Erdnüsse</b> Als Beilage oder z.B. in Saucen
8	<b>Sesamsamen</b> In oder auf Gebäck, als Öl, in Hummus, in Marinaden und Dressings etc.
9	<b>Fisch</b> Fischgerichte, Kaviar, Saucen oder auch Fischhaltige Würze
10	<b>Senf</b> Als Würzbeilage oder in Saucen wie z.B. in Currygerichten
11	<b>Lupinen</b> (Hülsenfrüchte wie Erbsen, Kichererbsen, Süßlupinen) als Beilage oder in (Lupinen-)Tofu
12	<b>Weichtiere</b> Tintenfisch (Calamares), Schnecken, Muscheln (Austern, Jakobsmuscheln etc.)
13	<b>Krebstiere</b> Krebs, Schrimps, Hummer, Langusten, Garnelen, Scampi etc.
14	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> Als E220-E228 in Getränken, Trockenfrüchten, in Fleisch- Fisch oder Gemüseprodukten