

Allergen-Legende für Wochenspeisenpläne



A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

A1 Weizen

A2 Roggen

A3 Gerste

A4 Hafer

A5 Dinkel

A6 Kamut

Zutaten in den Rezepten, bei denen die Getreidearten nicht klar definiert sind, werden mit „A“ gekennzeichnet. Der Anbieter ist verpflichtet je nach eingesetzter Getreideart diese, laut Zutatenliste, präzise zu kennzeichnen (A1-A6).



B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse



E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse



G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)



H Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

H1 Mandeln

H2 Haselnüsse

H3 Walnüsse

H4 Kaschunüsse

H5 Pecanüsse

H6 Paranüsse

H7 Pistazien

H8 Macadamianüsse

H9 Queenslandnüsse

Zutaten in den Rezepten, bei denen die Art der Schalenfrüchte nicht klar definiert ist, werden mit „H“ gekennzeichnet. Der Anbieter ist verpflichtet je nach eingesetzter Schalenfrucht diese, laut Zutatenliste, präzise zu kennzeichnen (H1-H6).



I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l



M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse