



## Unser Speiseplan

### Kennzeichnungspflichtige Stoffe und Hauptallergene

1. Glutenhaltige Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Grünkern, Dinkel, Gerste, Kamut und daraus hergestellte Produkte wie Mehl, Stärke, Flocken etc.)
2. Milch und daraus hergestellte Produkte, auch Laktose,
3. Fisch und daraus hergestellte Produkte,
4. Eier und daraus hergestellte Produkte wie Mayonnaise, Lecithin etc.,
5. Sellerie und Bleichsellerie (auch als Bestandteil von Brühen, Currypulver etc.),
6. Schalenfrüchte (Nüsse) Cashew-, Hasel-, Walnuss, Pistazie, Mandel, ... und daraus hergestellte Produkte wie Nougat, Schokolade, Pesto etc.,
7. Erdnüsse (auch Erdnussöl),
8. Schwefeldioxid, Sulfit (ab 10 mg/kg) möglicherweise enthalten in Trockenobst, Meerrettich, Sauerkraut, Kartoffelprodukten (im Biobereich nicht erlaubt),
9. Soja und Sojaerzeugnisse – auch als Sojalecithin, Tamari, Shoyu, Miso etc.,
10. Senf und Senferzeugnisse wie Currypulver und Marinaden,
11. Sesam und Sesamerzeugnisse z. B. Gomasio und Tahin,
12. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse,
13. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische, Abalone, Auster, Kalamar, Oktopus, Sepia etc.,
14. Lupinie und Lupinienerzeugnisse z. B. in Convenienceprodukten wie Pizzateig, Backwaren und Aufstrichen