

Das 1x1 der 14 Hauptallergene

Eier

Hühnereier, auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauß

Bezeichnungen für Eier und Eierzeugnisse
Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierer, Substanzen und Lebensmittel mit der Vorsilbe ovo- (= Ei): Ovomucoid, Lysozym aus Ei (z. B. in Käse), Hühnereilecithin

Lebensmittel, die Ei enthalten (können)
Löffelbiskuits / Biskotten, Baiser, Meringues, Torten, Kuchen, Gebäck, Desserts, Eiscreme, Schäume und Toppings für Spezialitätenkaffees, Saucen (z. B. Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise), Mayonnaise, Bindung in Hackfleisch/ Faschiertern, Panaden, Teigmäntel, „Haftmittel“ für Körner und Dekorationen auf Brot und Backwaren, Zuckerglasur, Eierlikör und andere Liköre, Eierteigwaren, Surimi



Erdnüsse

Bezeichnungen für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Erdnussöl (auch als Frittierfett), Erdnussbutter

Lebensmittel, die Erdnüsse enthalten (können)
vegetarischer Fleischersatz, Saucen (z. B. Sataysauce), Dressings, Pesto, Ethnic Foods (z. B. afrikanisch, asiatisch, mexikanisch), Nussmischungen, Studentenfutter



Fisch

Bezeichnungen für Fisch und Fischerzeugnisse
Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, Kaviar, Rogen

Lebensmittel, die Fisch enthalten (können)
Gelatine, Surimi, Kamaboko (japanisches Surimi), Anchovis (-paste), Worcester (-shire) Sauce, (asiatische) Würzsaucen, Ethnic Foods (z. B. Sushi, gebratener Reis, Paella, Frühlingsrollen, Vitello tonnato, Bouillabaisse, Labskaus), Bloody Mary (mit Worcestersauce)



Getreide

Glutenhaltige Getreide: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale (Hybride aus Weizen und Roggen)

Bezeichnungen für glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
Aus den o.g. Getreiden hergestellte Nahrungsmittel und Backwaren: Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge

Lebensmittel, die Gluten enthalten (können)
Teigwaren, Flädle / Frittaten, Semmelbrösel, Müsli, Backmischungen, Brot, Gebäck, Torten, Kuchen, Kekse, Plätzchen, Malz, Malzbier, Bier, Getreide- (Malz-)kaffee, Roux, Backerbsen, Kakaotränke, Würzsaucen, Sojasauce, hydrolysiertes Weizenweiß in Würzsaucen, Schokoladenriegel, Müsliriegel, Eis mit Waffel, Trennmittel in geriebenem Käse, nationale/regionale Wurstspezialitäten, z. B.: D: Grützwurst, Tiegelblutwurst, Schüsselwurst, Wellwurst, Knipp, Pinkel, AT: Bratleberwurst, Bratblutwurst, Kärntner Weißwurst, Maischerl, UK: Haggis, Black & White Pudding



Krebstiere

Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae)

Bezeichnungen für Krebstiere
Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne

Lebensmittel, die Krebstiere enthalten (können)
Krebsbutter, Shrimpspaste, Sashimi, Surimi, Kroepoek, Bouillabaisse, Paella



Lupinen

Lebensmittel, die Lupinen enthalten (können)
Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen



Milch

Achtung: Ziegen-, Schaf-, Büffel- und Pferdemicl werden meist ebenfalls nicht vertragen.

Bezeichnungen für Milch und Milcherzeugnisse
Milcheiweiß, Milcheiweißhydrolysate, Casein, Molkenproteine, Laktalbumin, Laktoglobulin, Milchzucker (Laktose), Milch, Milchpulver, Molke, Sahne/ Rahm/ Obers, Schmand / Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark / Topfen, Butter, Butterschmalz, Ghee

Lebensmittel, die Milch enthalten (können)
Margarine, pflanzliche Streichfette, Schokolade, Backwaren, Nougat, Eiscreme, Desserts, Kaffeeweißer, Kartoffelpüree, Surimi



Schalenfrüchte

Bezeichnungen für Nüsse und Nusserzeugnisse
Walnussöl, Haselnussöl, Mandelöl, Nussmus, Nusspaste, Nussbutter

Lebensmittel, die Erdnüsse enthalten (können)
Marzipan, Nougat, Nuss-Nougatcreme, Torten, Kuchen, Gebäck, Desserts, Amarettini, Schokolade, Studentenfutter, Knabberartikel, Müsli, Salatdressings, Pesto und andere Saucen, Saladdressings, vegetarische Gerichte, Nussbrot, Mortadella (mit Pistazien), aromatisierte Kaffeespezialitäten



Sellerie

Bezeichnungen für Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Sellerieknolle, Selleriesaat, Stangen- oder Bleichsellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesalz

Lebensmittel, die Sellerie enthalten (können)
Gewürzmischungen, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate (Waldorfsalat), Gemüsesalate, Kartoffelsalat (mit Bouillon), pikante Snacks



Senf

Bezeichnungen für Senf und Senferzeugnisse
Senfsaat, Mostrich / Senf, Senfö, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

Lebensmittel, die Senf enthalten (können)
Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, Gewürzmischungen, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkostsalate



Sesam

Bezeichnungen für Sesam und Sesamerzeugnisse
Sesamsaat, Sesamöl, -pasten (Tahin), -butter, -mehl, -salz (Gomasio)

Lebensmittel, die Sesam enthalten (können)
Hamburgerbrötchen, Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien, Süßspeisen, Verwendung in asiatischer, türkischer und orientalischer Küche, Falafel, Hummus, Moutabel (syrische Auberginencreme)



Soja

Bezeichnungen für Soja und Sojaerzeugnisse
Sojabohnen, Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin, Sojaiweiß, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen

Lebensmittel, die Soja enthalten (können)
Würzsaucen (Soja, Shoyu, Tamari, Teriyaki, Worcester), vegetarische Aufstriche und Gerichte, Surimi, Brot- und Backwaren, Burger, Wurstwaren, Light-Hackfleischzubereitungen / Light-Zubereitungen für Faschiertes



Schwefeldioxid & Sulphit

(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l) Bezeichnungen für Schwefeldioxid und Sulphit E220-228: Schwefeldioxid und Salze der schwefligen Säure

Lebensmittel, die Sulphit enthalten (können)
Wein (geschwefelt), andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte (vor allem solche, die hell bleiben sollen), geriebene Meerrettichprodukte; kleinere Mengen z. B. in Kartoffelpüreeflocken liegen oft unterhalb der deklarationspflichtigen Mengen



Weichtiere

Bezeichnungen für Weichtiere
Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuscheln, Austern), Schnecken, Abalone, Kopffüßer (Tintenfische): Kalmare (Calamares, Polpi, Seppie), Kraken (z. B. Octopus, Polpo, Pulpo)

Lebensmittel, die Weichtiere enthalten (können)
Sepia, schwarze Nudeln, Surimi, Sashimi, Bouillabaisse, Paella



Gastrobulls
*Neue Ideen für neue Zeiten,
dann ihr Profit ist unser Auftrag!*

030-991916920
office@gastrobulls.de

**Bundesverein
Gastronomie und Genuss e.V.**

08442-916951
office@bvogg.eu

Ihre Partner für
Gastronomie & Hotellerie