Allergentabelle

Die 14 Allergene, die Sie für jedes Gericht angeben · Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

Betrieb _____

Aktualisiert am _____ Ausgefüllt von _____

#	Allergen Tragen Sie oben in jede Spalte den Namen des Gerichts ein	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Gericht 4	Gericht 5	Gericht 6	Gericht 7	Gericht 8
1	**Glutenhaltiges Getreide** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Erzeugnisse daraus								
2	**Krebstiere** Garnelen, Hummer, Krabben und Erzeugnisse daraus								
3	**Eier** auch in Mayonnaise, Eiernudeln, Panade								
4	**Fische** auch in Saucen, Fischsauce, Sardellenpaste								
5	**Erdnüsse** Erdnüsse und Erzeugnisse daraus								
6	**Soja** Sojasauce, Tofu, Sojamehl								
7	**Milch** Butter, Käse, Sahne, Joghurt, einschließlich Laktose								
8	**Schalenfrüchte** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pekan, Pistazien und weitere								
9	**Sellerie** auch in Brühen und Gewürzmischungen								
10	**Senf** auch in Saucen, Dressings und Marinaden								
11	**Sesamsamen** Sesam, Tahin, Sesamöl								
12	**Schwefeldioxid und Sulfite** über 10 mg/kg oder 10 mg/l (SO2), z. B. Wein, Trockenobst								
13	**Lupinen** Lupinen und Lupinenmehl								
14	**Weichtiere** Miesmuscheln, Venusmuscheln, Austern, Tintenfisch, Oktopus								
	Notizen z. B. „kann Spuren von … enthalten“, Getreide- oder Nussart								

So füllen Sie sie aus: Kreuzen Sie jedes Allergen an, das im Gericht steckt, auch in Saucen, Beilagen und Garnitur. Bei Getreide und Schalenfrüchten nennen Sie die Art (z. B. „Walnüsse“). Aktualisieren Sie die Tabelle bei jeder Rezept- oder Lieferantenänderung und halten Sie sie für Gäste und Personal bereit.

Quelle der Liste: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II (EUR-Lex). Eine Druckhilfe, keine Rechtsberatung.

doXmenu die digitale Speisekarte mit QR-Code · www.doxmenu.com/de/