

Kennzeichnung von Allergenen

nach „Lebensmittelkennzeichnungsverordnung“ (LMKV „1169/2011“)

Verursacher von Allergien Nachfolgende **14 Allergene** werden von uns in den Speisenplänen unabhängig von ihrer Menge, aufgelistet sein:

- **10** Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **11** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **12** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **13** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **14** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **15** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),
- **16** Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **17** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **18** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **19** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **20** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂,)
- **21** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse,)
- **22** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.)
- **23** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,)
- **24** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Bitte dieses Infoblatt unbedingt im Bereich der Speisenpläne öffentlich auszuhängen !