






## Lebensmittelliste der 14 Allergene

	<b>Glutenhaltige Getreide</b> (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse, <b>ausser</b> ; a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitung verwendet wird b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird
	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Soja</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Milch von Säugetieren</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Lactose)
	<b>Hartschalenfrüchte -&gt; Nüsse</b> Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse, Pecannüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse <b>ausser</b> ; Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Schwefeldioxid und Sulfite E220 – E228</b> In einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
	<b>Lupinen</b> -> Ersatz von Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Weichtiere</b> Schnecken, Muscheln, Tintenfische, Kalmar, Austern,-> Austernsauce und daraus gewonnene Erzeugnisse