



Allergeninformation

gemäß Codex-Empfehlung:

Stoffe oder Erzeugnisse aus diesen Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können



Glutenhaltiges Getreide
z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel
unter anderem in Brot, Kuchen,
Teigwaren, Mehl, Wurstwaren,
Desserts etc.



Krebstiere
z.B. Brötchen, Salate, Soßen etc.



Eier
z.B. Brot, panierte Speisen, Gebäck,
Nudeln, Salate, Soßen, Suppen,
Mayonese, Desserts etc.



Fisch
z.B. Suppen, Würste, Salate,
Brotaufstriche, Soßen etc.



Erdnüsse
z.B. Brot, Kuchen, Desserts,
Knabbereien, Süßigkeiten etc.



Sojabohnen
z.B. Brot, Kuchen, Desserts,
Milchersatz, Brotaufstriche,
Salate etc.



Milch (inkl. Laktose)
z.B. Brot, Gebäck, Pommes Frites,
Kuchen, Desserts, Würste, etc.



Schalenfrüchte
z.B. Mandeln, Haselnüsse, Wal-
nüsse wie in Brot, Gebäck,
Desserts, Süßigkeiten, Soßen,
Cremen etc.



Sellerie
z.B. Suppen, Würste, Salate,
Brotaufstriche, Soßen etc.



Senf
z.B. Soßen, Mayonnaise,
Gewürzmischungen, Suppen etc.



Sesam
z.B. Brot, Gebäck, Desserts etc.



Schwefeloxid und Sulfite
z.B. Trockenfrüchte, Kartoffelge-
richte, Fruchtsäfte, Marmelade,
Wein, Soßen etc.



Lupinen
z.B. Desserts, Gebäck, Brot,
Gewürzmischungen etc.



Weichtiere
z.B. Schnecken, Muscheln und
Tintenfische in Suppen, Soßen,
Salaten etc.

Anwendungsempfehlung:

- Infos auf www.bmg.gv.at lesen
- Informationen über Zutaten schriftlich sammeln
- Lebensmittel in Speisekarte mit Buchstabencode kennzeichnen
- Hinweis auf „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“ in Speisekarte anbringen
- Plakate gut sichtbar aufhängen oder Speisekarte beilegen