



Allergeninformation

gemäß Codex-Empfehlung:

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



A

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



B

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



C

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



D

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



E

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



F

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



G

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



H

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



L

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



M

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



N

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



O

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



P

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



R

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