

Hinweis zur Allergen-Kennzeichnungspflicht

Bei der Zubereitung einiger unserer Speisen verwenden wir teilweise auch Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite als Zutaten.

Da wir trotz größtmöglicher Sorgfalt jedoch nicht ausschließen können, dass bei der Herstellung und Produktion im Küchenbereich Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen), Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen, können wir keine Gewähr übernehmen.

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Hauptallergene und die daraus entstehenden Erzeugnisse vorstellen:

Eier

Hühnereier, auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauß

Bezeichnungen für Eier und Eierzeugnisse

Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefriererei, Substanzen und Lebensmittel mit der Vorsilbe

ovo- (= Ei): Ovomucoïd, Lysozym aus Ei (z. B. in Käse), Hühnereilecithin

Lebensmittel, die Ei enthalten (können)

Löffelbiskuits / Biskotten, Baiser, Meringues, Torten, Kuchen, Gebäck, Desserts, Eiscreme, Schäume und Toppings für Spezialitätenkaffees, Saucen (z. B. Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise), Mayonnaise, Bindung in Hackfleisch / Faschiertem, Panaden, Teigmäntel, „Haftmittel“ für Körner und Dekorationen auf Brot und Backwaren, Zuckerglasur, Eierlikör und andere Liköre, Eierteigwaren, Surimi

Sesam

Bezeichnungen für Sesam und Sesamerzeugnisse

Sesamsaat, Sesamöl, -pasten (Tahin), -butter, -mehl, -salz (Gomasio)

Lebensmittel, die Sesam enthalten (können)

Hamburgerbrötchen, Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien, Süßspeisen, Verwendung in asiatischer, türkischer und orientalischer Küche, Falafel, Hummus, Moutabel (syrische Auberginencreme)

Soja

Bezeichnungen für Soja und Sojaerzeugnisse

Sojabohnen, Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin, Sojaweiß, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen

Lebensmittel, die Soja enthalten (können)

Würzsaucen (Soja, Shoyu, Tamari, Teriyaki, Worcester), vegetarische Aufstriche und Gerichte, Surimi, Brot- und Backwaren, Burger, Wurstwaren, Light-Hackfleischzubereitungen / Light-Zubereitungen für Faschiertes

Milch

Achtung: Ziegen-, Schaf-, Büffel- und Pferdemilch werden meist ebenfalls nicht vertragen.

Bezeichnungen für Milch und Milcherzeugnisse

Milcheiweiß, Milcheiweißhydrolysate, Casein, Molkenproteine, Laktalbumin, Laktoglobulin, Milchezucker (Laktose), Milch, Milchpulver, Molke, Sahne / Rahm / Obers, Schmand / Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark / Topfen, Butter, Butterschmalz, Ghee

Lebensmittel, die Milch enthalten (können)

Margarine, pflanzliche Streichfette, Schokolade, Backwaren, Nougat, Eiscreme, Desserts, Kaffeeweißer, Kartoffelpüree, Surimi

Sellerie

Bezeichnungen für Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Sellerieknolle, Selleriesalat, Stangen- oder Bleichsellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesalz

Lebensmittel, die Sellerie enthalten (können)

Gewürzmischungen, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate (Waldorfsalat), Gemüsesalate, Kartoffelsalat (mit Bouillon), pikante Snacks

Getreide

Glutenhaltige Getreide: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale (Hybride aus Weizen und Roggen)

Bezeichnungen für glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

Aus den o.g. Getreiden hergestellte Nahrungsmittel und Backwaren: Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge

Lebensmittel, die Gluten enthalten (können)

Teigwaren, Flädle / Frittaten, Semmelbrösel, Müsli, Backmischungen, Brot, Gebäck, Torten, Kuchen, Kekse, Plätzchen, Malz, Malzbier, Bier, Getreide- (Malz-)kaffee, Roux, Backerbsen, Kakaogetränke, Würzmischungen, Sojasauce, hydrolysiertes Weizeneiweiß in Würzsaucen, Schokoladenriegel, Müsliriegel, Eis mit Waffel, Trennmittel in geriebenem Käse, nationale / regionale Wurstspezialitäten, z. B.: D: Grützwurst, Tiegelblutwurst, Schüsselwurst, Wellwurst, Knipp, Pinkel, AT: Bratleberwurst, Bratblutwurst, Kärntner Weißwurst, Maischerl, UK: Haggis, Black & White Pudding

Senf

Bezeichnungen für Senf und Senferzeugnisse

Senfsaat, Mostrich / Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

Lebensmittel, die Senf enthalten (können)

Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, Gewürzmischungen, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkostsalate

Fische

Bezeichnungen für Fisch und Fischerzeugnisse

Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, Kaviar, Rogen

Lebensmittel, die Fisch enthalten (können)

Gelatine, Surimi, Kamaboko (japanisches Surimi), Anchovis (-paste), Worcester (-shire) Sauce, (asiatische) Würzsaucen, Ethnic Foods (z. B. Sushi, gebratener Reis, Paella, Frühlingsrollen, Vitello tonnato, Bouillabaisse, Labskaus), Bloody Mary (mit Worcestersauce)

Erdnüsse

Bezeichnungen für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Erdnussöl (auch als Frittierfett), Erdnussbutter

Lebensmittel, die Erdnüsse enthalten (können)

vegetarischer Fleischersatz, Saucen (z. B. Sataysauce), Dressings, Pesto, Ethnic Foods (z. B. afrikanisch, asiatisch, mexikanisch), Nussmischungen, Studentenfutter

Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae)

Bezeichnungen für Krebstiere

Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne

Lebensmittel, die Krebstiere enthalten (können)

Krebsbutter, Shrimpspaste, Sashimi, Surimi, Kroepoek, Bouillabaisse, Paella

Nüsse

Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Kaschu- (= Cashew-), Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse

Bezeichnungen für Nüsse und Nusserzeugnisse

Walnussöl, Haselnussöl, Mandelöl, Nussmus, Nusspaste, Nussbutter

Lebensmittel, die Nüsse enthalten (können)

Marzipan, Nougat, Nuss-Nougatcreme, Torten, Kuchen, Gebäck, Desserts, Amarettini, Schokolade, Studentenfutter, Knabberartikel, Müsli, Salattoppings, Pesto und andere Saucen, Salatdressings, vegetarische Gerichte, Nussbrot, Mortadella (mit Pistazien), aromatisierte Kaffeespezialitäten

Weichtiere

Bezeichnungen für Weichtiere

Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuscheln, Austern), Schnecken, Abalone, Kopffüßer (Tintenfische): Kalmare (Calamares, Polpi, Seppie), Kraken (z. B. Octopus, Polpo, Pulpo)

Lebensmittel, die Weichtiere enthalten (können)

Sepia, schwarze Nudeln, Surimi, Sashimi, Bouillabaisse, Paella

Schwefeldioxid und Sulphit

(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l)

Bezeichnungen für Schwefeldioxid und Sulphit

E220-228: Schwefeldioxid und Salze der schwefligen Säure

Lebensmittel, die Sulphit enthalten (können)

Wein (geschwefelt), andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte (vor allem solche, die hell bleiben sollen), geriebene Meerrettichprodukte; kleinere Mengen z. B. in Kartoffelpüreeflocken liegen oft unterhalb der deklarationspflichtigen Mengen

Lupinen

Lebensmittel, die Lupinen enthalten (können)

Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen