

 <p>Glutenhaltiges Getreide Mehl, Weizen Roggen, Gries, Flocken, Kleie, Dinkel, Karmut, Grünkern, Bulgur, CousCous, Emmer, Stärke, Schrot ...</p> <p>Panaden, Weizenkeimöl, Saucen, Kartoffelfertigprodukte Dessertpulver, Nudeln, Kuchen, Wurstwaren, Bier</p> <p>Unbedenklich: Kartoffeln, Mais, Reis, Hirse, Quinoa, Kastanien</p>	 <p>Krebstiere Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi ...</p> <p>Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi, Sushi, Kroepoek</p> <p>Reaktion direkt nach Verzehr- ACHTUNG LEBENSGEFAHR</p>
 <p>Eier Eier aller Geflügel und Vogelarten</p> <p>Mayonnaisen, Pfannekuchen, Omeletts, Kuchen, Gebäck, Nudeln, Frikadellen, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Feinkostsalate Kartoffelfertigprodukte, legierten Suppen, Pasteten, Quiche Soßen, Dressings Dessert. Ovalbumin steht für Hühnereiweiß</p>	 <p>Fisch alle Fischarten und Kaviar</p> <p>Soßen (z.B. Worchester), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Brotaufstriche, Feinkostsalate Pasteten, Vitello, Anchovis, Pasteten</p> <p>Achtung bei Frittierfett und asiatischen Zutaten Mögliche Reaktion bei Eiern (zufütterung von Fischmehl)</p>
 <p>Erdnüsse vegetarische Brotaufstriche, Erdnussbutter, Müsli, Schokolade, Pralinen, Feinkostsalate, Marinaden, Satésöße, Eis, Snackgerichte, aromatisierter Kaffee, Bratlinge, Füllungen in Teigwaren</p> <p>Lecetin kann (E322) kann aus Erdnüssen gewonnen werden Achtung bei Frittierfett und Kartoffelfertigprodukten</p>	 <p>Soja Tofu, Sojamehl, Sojapaste, Sojaöl, Sprossen, Sojasoße (Tamari, Shoyu), Miso, Natto, Magarine, Sojamilch, Kaffeeweißler, Eis</p> <p>Instantpulver für Kakaogetränke, Backwaren, fertige Suppen, Saucen, Mayo, Ketchup, Dessert, Stabilisatoren & Emulgatoren</p> <p>Achtung bei Fertiggerichten und Fleischimitaten</p>
 <p>Milch sämtliche Milch aller Säugetiere. Unterschied Milcheiweißallergie und Laktoseintolleranz</p> <p>Joghurt, Quark, Käse, Buttermilch, Kefir, Molke, saure Sahne, Caseinate, Brotaufstriche, Müsli, Eis Dessert, Schokolade, Süßwaren, Magarine, Wurstwaren ...</p> <p>!!!!: laktosefrei Milch hat kein Milchzucker aber Milcheiweiß</p>	 <p>Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia</p> <p>Brot, Kuchen, Gebäck, Kekse, Eiscreme Pasteten, Käse, Nuss Nougatcreme, Feinkostsalate, Schokolade, Dessertpulver, Müsliriegel, Dressings</p> <p>Achtung bei: Pesto, Marzipan, Würste, veg. Aufstrichen, Likör</p>
 <p>Sellerie Stauden- und Knollensellerie</p> <p>Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Kräuterkäse, Dressings, salzige Snacks, Feinkostsalate, eingelegtem Gemüse, Suppenpulver, Fondor und Maggie etc.</p> <p>Achtung bei: Brühen, Suppen, Eintöpfen und Saucen aller Art</p>	 <p>Senf süßer Senf, scharfer Send, Senfkörner</p> <p>Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Saucen Dressings, Marinaden, Mayonnaise, eingelegte Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen Panaden, Weizenkeimöl, Saucen, Kartoffelfertigprodukte</p>
 <p>Sesam Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Sesamöl, Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel Hummus, Salate, Marinaden, Desserts,</p> <p>Sesampaste, Hamburgerbrötchen,</p> <p>Achtung: Salzersatz in vielen Bioprodukten</p>	 <p>Schwefeldioxid/ Sulfite Dazu gehören alle Schwefeldioxid oder Sulfiten behandelten Produkte von mehr als 10mg/ Kg bzw. 10mg/ Ltr</p> <p>Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Kartoffelfertigprodukte, Chips, gesalzener Trockenfisch, Stärke, Sago, Graupen, Bier, Wein, Softdrinks</p>
 <p>Lupinen fettreduzierte Fleisch- Erzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, milchfreier Eis- Ersatz, Flüssigwürze</p> <p>Sackprodukte, Kaffee- Ersatz, Brot und Backwaren, Lupinensprossen in Salate, Lupinenmehl, veget. Produkte diätische Produkte für Zöliakie- Partienten</p>	 <p>Weichtiere Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, alle Muschelarten, Austern</p> <p>asiatische Würzpasten, Paella, Suppen, Saucen, Marinaden, Feinkostsalate, Bouillabaise, Austernsauce, asiatisches Salzgebäck</p>

Verlässliche Auskünfte sind für Lebensmittel- Allergiker essentiell und wichtig. Geben Sie nie Auskunft auf Verdacht, sondern Fragen Sie einen Vorgesetzten. Aufzählung nur Beispielhaft und ohne Gewähr auf Vollständigkeit.