



## SONNENMAHL

### Hinweise zu den ALLERGENEN

Nach der „Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung“ (VorLMIEV) vom 28.04.2014 müssen die 14 häufigsten Allergene deklariert werden.

Mit dieser Übersicht möchten wir Sie daher über die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene in unseren Menüs informieren. Zur Vereinfachung haben wir ein Kürzel gewählt, welches aus bis zu 5 markanten Buchstaben des jeweiligen Allergens besteht.

Kürzel	Klarname	Allergen
EI	Ei und -erzeugnisse	Proteine
FISCH	Fisch und -erzeugnisse	Fischmuskeleiweiß
GLUT	glutenhaltiges Getreide	Gluten
LAKT	Laktose sowie Milch und -erzeugnisse	Laktose, Milcheiweiße
LUPI	Lupinen und -erzeugnisse	verschiedene Inhaltsstoffe
NUSS	Erdnüsse, Schalenfrüchte und -erzeugnisse	verschiedene Inhaltsstoffe
SELL	Sellerie und -erzeugnisse	verschiedene Inhaltsstoffe
SENF	Senf und -erzeugnisse	verschiedene Inhaltsstoffe
SESA	Sesam und -erzeugnisse	verschiedene Inhaltsstoffe
SO <sub>2</sub>	Schwefel-Dioxid, Sulfite	Schwefel
SOJA	Soja und -erzeugnisse	verschiedene Inhaltsstoffe

Weichtiere werden nicht verarbeitet.

Schalentiere werden nicht verarbeitet.