

Datum: _____ zubereitet von: _____

zubereitetes Gericht: _____

Veranstaltung: _____

Allergene, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sind:

Eier und Eierzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse (z.B Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hefe)

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (z.B Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer)

Lupine und Lupinenerzeugnisse (z.B Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein)

Milch und Milcherzeugnisse

Schalenfrüchte (Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse (z.B Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashew-Kerne)

Schwefeldioxid/ Sulfate (z.B E220 – E228, u.a in Trockenobst vorhanden)

Sellerie und Senferzeugnisse (z.B Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner)

Sesam und Sesamerzeugnisse (z.B Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen)

Soja und Sojaerzeugnisse (alle Sojabohnen)

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z.B Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamari)

Schweinefleisch

Rindfleisch

gemischte Fleischsorten

Fleischersatzprodukt (z. B Tofu): _____