

Legende: 14 Allergene und Zusatzstoffe

Die 14 Hauptallergene nach LMIV (Anhang II) mit typischen, oft übersehenen Fundstellen. Auf der Karte genügt der Code hinter dem Gericht — z. B. „Cheeseburger (A, C, G)“ — wenn diese Legende für den Gast sichtbar ist. Ob Buchstaben oder Ziffern, ist nicht vorgeschrieben.

Code	Allergen	steckt oft in ...
A	Glutenhaltiges Getreide	Brot, Pizza- und Nudelteig, Panade, Mehlschwitze, Bier, Seitan — Getreideart nennen (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B	Krebstiere	Garnelen, Scampi, Krabben, Hummer, Flusskrebse, Krustentier-Fond
C	Eier	Mayonnaise, Aioli, frische Nudeln, Panade, Backwaren, Desserts
D	Fische	Thunfisch, Lachs, Sardellen — auch in Worcestersauce, Caesar-Dressing, Fischsauce
E	Erdnüsse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Satay- und Erdnusssaucen, asiatische Gerichte
F	Soja	Sojasauce, Tofu, Miso, Sojamehl, Soja-Lecithin in Fertigprodukten
G	Milch / Laktose	Käse, Butter, Sahne, Joghurt, Ayran, Tzatziki, Milchpulver in Saucen
H	Schalenfrüchte	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia — Art nennen; Pesto, Baklava, Nougat
L	Sellerie	Suppengrün, Brühe und Fond, Gewürzmischungen, Salate
M	Senf	Dressings, Marinaden, Remoulade, Senfsauce, Wurstwaren
N	Sesam	Tahini, Hummus, Sesambrötchen, Sesamöl, Dukkah
O	Sulfite	Wein, Essig, Trockenobst, Kartoffel-Fertigprodukte (ab 10 mg/kg bzw. l)
P	Lupinen	Lupinenmehl in Backwaren, vegane Fleisch- und Milchalternativen
R	Weichtiere	Muscheln, Tintenfisch/Calamari, Schnecken, Austernsauce

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Nr.	Angabe auf der Karte
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt

Nr.	Angabe auf der Karte
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	enthält eine Phenylalaninquelle
10	gewachst
11	koffeinhaltig
12	chininhaltig

