

Wissen, was in jedem Gericht steckt

Geben Sie genaue Informationen, wenn diese als Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Prüfen Sie jedes Mal Rezepte, Etiketten und Änderungen.

Sellerie

Einschließlich Stangen, Blätter, Knollensellerie und Selleriesalz.

Krebstiere

Zum Beispiel Taschenkrebs, Hummer, Garnelen und Scampi.

Fisch

Zum Beispiel in Fischsauce und manchen Dressings.

Milch

Zum Beispiel Butter, Käse, Sahne und Joghurt.

Senf

Einschließlich Senfkörner, Senfpulver und fertiger Senf.

Sesam

Einschließlich Sesamsamen, Sesamöl und Tahini.

Schwefeldioxid / Sulfite

Wenn der Gesamtgehalt an SO₂ im verzehrfertigen Lebensmittel 10 mg/kg oder 10 mg/Liter übersteigt.

Glutenhaltiges Getreide

Weizen (einschließlich Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste und Hafer.

Eier

Zum Beispiel in Mayonnaise, manchen Nudeln und Glasuren.

Lupinen

Lupinensamen und -mehl, manchmal in Brot und Gebäck verwendet.

Weichtiere

Zum Beispiel Miesmuscheln, Austern, Tintenfisch und Schnecken.

Erdnüsse

Einschließlich Erdnussbutter und Erdnussöl.

Soja

Zum Beispiel Tofu, Edamame, Sojamehl und manche Saucen.

Schalenfrüchte (Nüsse)

Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie und Macadamia.

Niemals raten. Prüfen Sie die aktuelle Allergenliste und die Zutatenetiketten. Menschen können auch auf andere Lebensmittel als diese 14 reagieren. Sagen Sie es dem Gast, wenn Sie eine Zutat nicht bestätigen können.