

seit 1960

**Die Menü-Manufaktur
Hofmann®**

Die 14 Haupt-Allergene

Seit dem 13.12.2014 ist die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Kraft. Unter anderem soll diese Verordnung Menschen, die unter einer Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit leiden, die Auswahl für sie geeigneter Lebensmittel erleichtern.

Allergene sind keine Zusatzstoffe, wie z. B. Farbstoffe, sondern **natürliche Bestandteile** in Lebensmitteln, wie z. B. Laktose = Milchzucker. Nicht-Allergikern bereiten diese Bestandteile keine Unannehmlichkeiten.

Im Folgenden finden Sie die Aufzählung der 14 Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen, die als die Hauptallergene gelten, inklusive daraus gewonnener Erzeugnisse.

Nach und nach werden Sie die untenstehende Kennzeichnung der Allergene mit Buchstaben von A bis R sowie der etwaigen Untergruppen mit Ziffern in allen Katalogen, Speiseplänen, EDV-Programmen und sonstigen Unterlagen der Menü-Manufaktur Hofmann wiederfinden: Sie erleichtern Ihnen das Auffinden der Allergene und erfüllen die gesetzlichen Anforderungen.

A



GLUTENHALTIGES GETREIDE

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut

KANN ENTHALTEN SEIN IN:

Getreidespezialitäten wie Couscous, Bulgur, Grünkern, aber auch in Stärke, Mehl, Grieß, Schrot, Nudeln, Spätzle, Maultaschen, Knödeln, Brot, Backerbsen, Gebäck, Kuchen, Dessert, Schokolade, Müsliriegeln, Eiswaffeln, Pfannkuchen, Panade, Gnocchi, Knabbergebäck, Bier usw.

H



SCHALENFRÜCHTE

H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse

KÖNNEN ENTHALTEN SEIN IN:

Brot, Kuchen, Gebäck, Joghurt, Käse, Nugatcreme, Müsli, Studentenfutter und Knabbermischungen, Schokolade, Marzipan, Nugat, Pralinen, Desserts, Dressings, Pesto, vegetarischen Aufstrichen und Bratlingen

B



KREBSTIERE

Crevetten, Flusskrebse, Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, etc.

KÖNNEN ENTHALTEN SEIN IN:

Asiatischen Gewürzsauzen, Würzmischungen, Suppen, Bouillabaisse, Paella, asiatischem Knabbergebäck, Krabbenchips (Kroepoek, Krupuk), Feinkostsalaten

L



SELLERIE

Knollensellerie, Staudensellerie, Bleichsellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

KANN ENTHALTEN SEIN IN:

Gemüsesäften, Gemüseemischungen, Gewürzmischungen, Suppengewürz, Bouillons, Suppen, Soßen, Dressings, Essig, Wurstwaren, Fleischwaren, Remoulade oder Mayonnaise, pikanten Snacks (z. B. Chips)

C



(HÜHNER-)EI

Geflügeleier in jeglicher Verarbeitungsform

KANN ENTHALTEN SEIN IN:

Pfannkuchen, Eierkuchen, süßem Gebäck, Keksen, Torten, Kuchen, Panade, Mayonnaise, Remoulade, Dressing, Pudding, Cremespeisen, Desserts, Eiscreme, Eierteigwaren, Zuckerglasur, Baiser, Soßen (Sauce hollandaise; Sauce béarnaise), Aspikprodukten, klaren Säften, Likör

M



SENF

Senfsaat, Mostrich/Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

KANN ENTHALTEN SEIN IN:

Wurstwaren, Fleischwaren, Käse, Gewürzmischungen, Marinade, Mayonnaise, Ketchup, Suppen, Soßen, Dressings, eingelegtem Gemüse, Konservengemüse, Öl, Currypulver, Currypasten, vegetarischen Aufstrichen und Bratlingen

D



FISCH

alle Fischarten; roh, zubereitet oder als Konserve

KANN ENTHALTEN SEIN IN:

Feinkostsalaten, Gelatine, asiatischen Gewürzsauzen, Bouillabaisse, Worcestersauce, Frühlingssrollen, Paella, Brotaufstrichen, Pasteten, Fonds, besonderen Rezepturen wie Vitello tonnato oder Paella

N



SESAM

und daraus gewonnene Erzeugnisse

KÖNNEN ENTHALTEN SEIN IN:

Brot, Knäckebröt, Hamburgerbrötchen, Fladenbrot, Müsli, Falafel, Marinaden, Desserts, Gerichten der asiatischen und orientalischen Küche, Öl, Dressing Tahin oder Hummus, Knabberartikeln, Süßigkeiten wie Pralinen oder Schokolade, Joghurt mit Cerealien oder Nusszubereitung

E



ERDNUSS

Erdnuss, Erdnussöl (auch als Frittierfett), etc.

KANN ENTHALTEN SEIN IN:

Erdnussbutter, Margarine, Brot, Kuchen, Süßigkeiten wie Pralinen, Nugat, Schokolade; Müsli, Soßen, Dressing, Pesto, Marinaden, Pommes Frites, Eiscreme, Studentenfutter, Öl, Joghurt mit Cerealien, vegetarischen Aufstrichen und Bratlingen

O



SULFIT/SCHWEFELDIOXID

in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; E220-228: Schwefeldioxid und Salze der schwefeligen Säure

KANN ENTHALTEN SEIN IN:

Wein, alkoholischen Getränken, Trockenfrüchten und getrocknetem Gemüse, Müsli, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Meerrettich, Kartoffelteigen für Reibekuchen oder Klöße, Essig, Fruchtsäften

F



SOJA

und daraus gewonnene Erzeugnisse

KANN ENTHALTEN SEIN IN:

Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Schokocreme, Eiscreme, Müsli, Keksen, Soßen, Wurstwaren, Dressing, eiweißangereicherten Erfrischungsgetränken, Tofu, asiatischen Gerichten, Würzsoßen und Pasten, veganen oder vegetarischen Gerichten, speziellen Lebensmitteln wie Miso, Natto, Tempeh, Kaffeeweißler oder Milchersatzprodukten

P



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

KANN ENTHALTEN SEIN IN:

Brot, Pizza, Nudeln, Snacks, glutenfreien Backwaren, panierten Gerichten, Getreidegetränken, Würzmischungen, vegetarischen oder veganen Spezialitäten

G



MILCH UND MILCHPRODUKTE

Milch aller Säugetiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

KÖNNEN ENTHALTEN SEIN IN:

Sahne, Rahm, Schmand, Buttermilch, Crème fraîche, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Nussnugatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Eiscreme, Desserts, Fitness- und Frucht-saftgetränken, Wurstwaren, Aufläufen, Gratins, Kartoffelpüree, Kroketten, Chips, Suppen, Soßen, Marinaden

R



WEICHTIERE

Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Kalmare, Kraken, etc.

KÖNNEN ENTHALTEN SEIN IN:

schwarzen Nudeln, Bouillabaisse, Paella, Marinaden, Feinkostsalaten, asiatischen Soßen, Suppen oder Knabbergebäck