

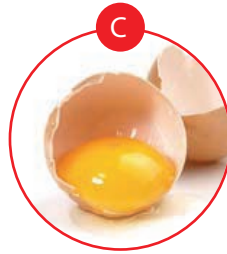
# Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung:



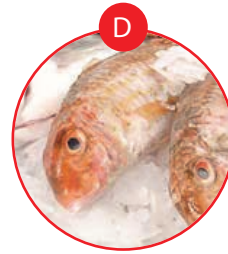
**A**  
GLUTENHALTIGES  
GETREIDE UND  
DARAUS GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**B**  
KREBSTIERE-  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**C**  
EIER VON GEFLÜGEL  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**D**  
FISCH UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE (AUSSER  
FISCHGELATINE)



**E**  
ERDNÜSSE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**F**  
SOJABOHNEN UND  
DARAUS GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**G**  
MILCH VON  
SÄUGETIEREN UND  
MILCHERZEUGNISSE  
(INKLUSIVE LAKTOSE)



**H**  
SCHALENFRÜCHTE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**L**  
SELLERIE UND  
DARAUS GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**M**  
SENF UND  
DARAUS GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**N**  
SESAMSAMEN  
UND DARAUS GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**O**  
SCHWEFELDIOXID  
UND SULFITE



**P**  
LUPINEN UND  
DARAUS GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



**R**  
WEICHTIERE WIE  
SCHNECKEN, MUSCHELN,  
TINTENFISCHE UND DARAUS  
GEWONNENE ERZEUGNISSE

## Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung:

- A** für glutenhaltiges Getreide
- B** für Krebstiere- und –erzeugnisse
- C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** für Erdnüsse und –erzeugnisse
- F** für Soja (-bohnen) und –erzeugnisse
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** für Sellerie und –erzeugnisse
- M** für Senf- und Senferzeugnisse
- N** für Sesam-Samen und –erzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und –erzeugnisse
- P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

- „Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“
- „Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.“
- „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“