

Allergendokumentation

Rezept/ Speise/ Lebensmittel/ Menü: Minestrone, Frisch Ltr.	
Glutenhaltiges Getreide Namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; (1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.	<input checked="" type="checkbox"/>
Weizen (wie Dinkel und Khorosan-Weizen)	<input type="checkbox"/>
Roggen	<input type="checkbox"/>
Gerste	<input type="checkbox"/>
Hafer oder Hybridstämme davon	<input type="checkbox"/>
Dinkel	<input type="checkbox"/>
Kamut (Khorosan-Weizen)	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; (1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.	<input type="checkbox"/>
Milch/Milchprodukte (Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer: a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke, b) Lactit	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia-oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	<input type="checkbox"/>
Mandeln	<input type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>
Walnüsse	<input type="checkbox"/>
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>
Pekanüsse	<input type="checkbox"/>

Allergendokumentation

Rezept/ Speise/ Lebensmittel/ Menü: Minestrone, Frisch Ltr.	
Paranüsse	<input type="checkbox"/>
Pistazien	<input type="checkbox"/>
Macadamia- oder Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid / Sulfite und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	<input type="checkbox"/>
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>

Allgemeiner Hinweis: Alle Speisen können Spuren aller aufgeführten Allergene Stoffe enthalten