

**Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind ( ohne E-Nr. )**

Zutat	Kenntlichmachung bei loser Ware/	Nr. im Speiseplan	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Coffein	„coffeinhaltig“	11	Alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	12	Bitter-Lemon
Taurin	„taurinhaltig“	13	Red-Bull

Übersicht der möglichen Allergene

Allergene	Dazu gehören	Nr. im Speiseplan	Beispiele für Lebensmittel
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstämme	17 17 a 17 b	Mehlgebundene Soßen, Brot, Kuchen, Nudeln, Pizza
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Krebs, Shrimpe, Langusten, Garnelen, Scampi, Hummer	22	(Hummer-)Suppen, Soßen, Feinkostsalate
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		25	Nudeln, panierte Produkte, Kuchen, Desserts
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Fischarten und Kaviar	23	Soßen, Suppen, Würzsoßen- und pasten
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		30	Müsliriegel, Kuchen, Feingebäck, Brotaufstriche, Cerealien
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		28	Vegetarische Schnitzel, Brot, Kuchen, Cerealien, Soßen, Dressings
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Kuhmilch, Milchzucker, Joghurt, Käse	18	Desserts, Kuchen, Soßen, Suppen, Kartoffelpüree
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mandeln, Pistazien, Hasel-, Pekan-, Kaschu-, Rara-, Macadamia-, Walnüsse	29	Müsliriegel, Cerealien, Kuchen, Desserts, Pesto
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Knollen-, Bleich- und Staudensellerie	19	Soßen, Suppen, Würzpasten, Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		26	Soén, Dressings, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		27	Brot, Feingebäck, Cerealien, Brotaufstriche, Dressings
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		32	Kuchen, Feingebäck, Nudeln, Pizza
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Abalone, Calamares, Muscheln, Austern	24	Suppen, Soßen, Würzpasten, Paella
Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)		31	Wein, Brot, Fruchtzubereitungen, Feinkostsalate