

Erhebung Lebensmittelallergien- und Unverträglichkeiten nach den
14 Hauptallergenen für Essen-auf-Rädern aus der Küche vom
Seniorenheim der Gemeinde Wals-Siezenheim

BITTE IN BLOCKSCHRIFT AUSFÜLLEN

Vor- und Zuname: _____

Adresse: _____

Zusätzliche Informationen vom Hausarzt:

Stempel, Unterschrift

Bitte ankreuzen:

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich keine Lebensmittelunverträglichkeiten habe, die eine allergische Reaktion auslösen kann.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich eine oder mehrere Lebensmittelunverträglichkeiten habe, die eine allergische Reaktion auslösen kann. Ich habe meine Unverträglichkeiten auf der Rückseite/Allergenauszeichnung richtig angekreuzt.

Wals-Siezenheim am: _____

Unterschrift: _____



ALLERGENAUSZEICHNUNG gemäß Codex Empfehlung

Lt. Lebensmittel - Informationsverordnung – LMIV; BGBl. II Nr. 175 /2014; (EU) Nr.1169/2011

Vor- und Zuname:

- | | | | |
|----|---|----------|---|
| 1 |  | A | Getreideprodukte (glutenhaltig): Weizen und Weizenabkömmlinge (Dinkel und Khorasan, Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern) Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis, Glukosesirup, Maltodextrine, u. a. |
| 2 |  | B | Krebstiere, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a. |
| 3 |  | C | Eier in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen; evtl. auch Lecithin (E 322) und Lysozym (E1105) |
| 4 |  | D | Fisch alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen; Fischgelatine, Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden. |
| 5 |  | E | Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge; auch Lecithin kann aus Erdnüssen gewonnen werden. |
| 6 |  | F | Soja, Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaogetränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a. |
| 7 |  | G | Milch und Laktose in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren, Molke, Lactit und daraus gewonnene Erzeugnisse wie u. a. |
| 8 |  | H | Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse wie z.B. Brot-/Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a., außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. |
| 9 |  | L | Sellerie Knolle und Staude, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a. |
| 10 |  | M | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse. |
| 11 |  | N | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche. |
| 12 |  | O | Schwefeldioxyde und Sulfite werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch-, Fischprodukten, Chips, Stärke u. a. |
| 13 |  | P | Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweißkonzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a. |
| 14 |  | R | Weichtiere Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten u. a. |