

ALLERGIEAUSLÖSER UND WO DIESE HAUPTSÄCHLICH VORKOMMEN

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Saucen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade	Zöliakie: Gluten aus allen nebenstehenden Getreidesorten und Erzeugnissen daraus müssen gemieden werden Allergie: hauptsächlich Weizenallergie ist relevant
KREBSTIERE	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimps-Pastete, u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi	Krebstiere und Weichtiere enthalten die gleichen Allergieauslöser und sind daher zu meiden Achtung: bei asiatischen Gerichten
EI	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefriererei, pasteurisiertes Ei, (Ovo-)Vittelin, Trockenei, E 322 – Lecithin, E 1105 – Lysozym	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Saucen, Dressings, Desserts, Likör, Eis, Pudding	Achtung: bei glasierten Teigwaren
FISCH	Alle Fischarten, Kaviar	Omega3 – Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovispaste	Kracker, Saucen (z. B.: Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato	Auch Fischgeruch und -dämpfe können im Einzelfall bei hochgradigen Allergikern zu Beschwerden führen, daher ggf. Fischallergiker nicht in der Nähe zur Küche platzieren. Kontamination z. B. durch gleiches Frittierfett vermeiden
ERDNUSS	Alle Erdnussorten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésaucen, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierte Speisen	Kontaminationsgefahr: bei kaltgepressten Ölen, bei Verwendung von gleichem Frittierfett, bei asiatischen und vegetarischen Gerichten Achtung: Erdnüsse haben ein sehr hohes allergisches Potential, allergische Reaktionen sind hier am gefährlichsten

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
SOJA	Alle Arten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Fleischersatz) E322 Lecithin E426 Sojabohne-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Sucen, Dressings, Marinaden, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweisser, Fertiggerichte aller Art	Unbedenklich: raffiniertes Sojaöl, E497b thermo-oxidiertes Sojaöl Achtung: bei asiatischen Gerichten
MILCH	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiss, Milchpulver, Milchzucker, Topfen, Schlagobers, Sauerrahm, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Saucen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao	Unbedenklich: Milchsäure, Lactit, Laktat
NÜSSE	Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekanüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	Gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasteten, Nusscremes, geröstete Nüsse, Nussöle	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Kekse, Dressings, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee	Achtung: Erdnüsse sind keine Nüsse sondern Schalenfrüchte Selten allergieauslösend und nicht deklarierungspflichtig: Muskatnuss, Kokosnuss, Pinienkerne
SELLERIE	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen / Kräutermischungen), Selleriesalz	Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks	Sellerie ist als Gewürz weit verbreitet Ersatz für Knollensellerie: Petersilienwurzel, für Selleriegewürz: Liebstöckl
SENF		Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senfö, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, Eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken	

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
SESAM		Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl	Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafen, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts	Achtung: bei asiatischen, türkischen, orientalischen, und vegetarischen Gerichten
LUPINEN (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt)		Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze	Achtung: Lupine wird als Ersatz für Soja eingesetzt und kommt häufig in diätischen Nahrungsmitteln (z. B. glutenfreien Brut) vor
WEICHTIERE	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsauce	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Saucen, Marinaden, Feinkostsalate	
SULFITE	E 220 – E228 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch	

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 (EU Lebensmittelverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergen	Buchstabe	Steht Für
GLUTEN	A	Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn, und Grünkern, im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
KREBSTIERE	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
EI	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnenen Erzeugnisse
FISCH	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
ERDNUSS	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
SOJA	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
MILCH	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
NÜSSE	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
SELLERIE	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
SENF	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
SESAM	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
SULFITE	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenen SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
LUPINEN	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
WEICHTIERE	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken, und daraus gewonnene Erzeugnissen