

Allergene Kennzeichnung

Name der Veranstaltung:

Datum:

Bezeichnung des Produkts:

Name des Herstellers:

Allergener Stoff	enthalten
Glutenhaltiges Getreide:	
Weizen	
Roggen	
Gerste	
Hafer	
Dinkel	
Kamut	
Eier	
Milch	
Schalenfrüchte:	
Mandeln	
Haselnüsse	
Walnüsse	
Kaschunüsse	
Pecannüsse	
Paranüsse	
Macadamianüsse	
Queenslandnüsse	
Pistazien	
Erdnüsse	
Sesamsamen	
Süßlupinen	
Soja	
Schwefeldioxid und Sulfite 1)	
Senf	
Sellerie	
Fisch	
Weichtiere 2)	
Krebstiere	
Alkohol	

Anmerkung:

1) z.B. in geschwefelten Trockenfrüchten und –gemüse sowie Nüssen, Rotwein, Balsamicoessig (E150, E120 bis E 228, E 513)

2) Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern

Informationen zum Ausfüllen der Checkliste:

- Bitte füllen Sie die Checkliste gewissenhaft aus
- Kreuzen Sie die entsprechenden Allergene an
- Verwenden Sie zur Information die Zutatenliste auf den Verpackungen.
- Bei Schwefeldioxid, Sulfiten und bei den Weichtieren geben Sie bitte die entsprechende Art an, indem Sie diese oben in die Tabelle eintragen oder in der Fußnote markieren