

# DIE 14 HAUPTALLERGENE

 LMIV-Pflicht

 Kennzeichnung erforderlich

 Rechtssicher

## KENNZEICHNUNGSPFLICHT IN DER GASTRONOMIE

Seit 2014 sind Gastronomen verpflichtet, alle 14 Hauptallergene in ihren Speisen und Getränken zu kennzeichnen (LMIV - Lebensmittelinformationsverordnung). Diese Übersicht hilft dir, alle Allergene korrekt zu identifizieren und zu kommunizieren.

### 1. Glutenhaltiges Getreide

**Enthalten in:** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut

**Vorkommen:** Brot, Pasta, Pizza, Paniermehl, Bier, Soßen

### 2. Krebstiere

**Enthalten in:** Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Scampi

**Vorkommen:** Meeresfrüchte-Gerichte, Paella, Surimi, asiatische Soßen

### 3. Eier

**Enthalten in:** Hühnerei, Wachtelei, Entenei

**Vorkommen:** Mayonnaise, Kuchen, Pasta, Panierungen, Desserts

## 4. Fisch

**Enthalten in:** Alle Fischarten

**Vorkommen:** Fischgerichte, Surimi, Fischsoßen, Worcester-Sauce, Caesar-Dressing

## 5. Erdnüsse

**Enthalten in:** Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl

**Vorkommen:** Asiatische Gerichte, Satay-Soße, Snacks, Desserts

## 6. Sojabohnen

**Enthalten in:** Soja, Tofu, Sojasoße, Sojamilch

**Vorkommen:** Asiatische Gerichte, vegetarische Produkte, Marinaden

## 7. Milch & Laktose

**Enthalten in:** Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch, alle Milchprodukte

**Vorkommen:** Käse, Sahne, Butter, Joghurt, Schokolade

## 8. Schalenfrüchte (Nüsse)

**Enthalten in:** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pistazien, Macadamia, Paranüsse, Pekannüsse

**Vorkommen:** Kuchen, Pesto, Salate, Müsli, Schokolade

## 9. Sellerie

**Enthalten in:** Knollensellerie, Staudensellerie, Selleriesamen

**Vorkommen:** Suppen, Brühen, Würzmischungen, Salate

## 10. Senf

**Enthalten in:** Senfkörner, Senfpulver, alle Senfsorten

**Vorkommen:** Dressings, Marinaden, Würstchen, Saucen

## 11. Sesamsamen

**Enthalten in:** Sesam, Sesamöl, Tahin

**Vorkommen:** Burger-Brötchen, Hummus, asiatische Gerichte

## 12. Schwefeldioxid & Sulfite

**Enthalten in:** Konservierungsmittel E220-E228

**Vorkommen:** Wein, Trockenfrüchte, eingelegte Lebensmittel

## 13. Lupinen

**Enthalten in:** Lupinenmehl, Lupinenmilch

**Vorkommen:** Vegane Produkte, glutenfreies Gebäck

## 14. Weichtiere

**Enthalten in:** Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus

**Vorkommen:** Meeresfrüchte-Gerichte, Paella, Schnecken

### ➔ **So erfüllst du die Kennzeichnungspflicht**

- **Speisekarte:** Allergene mit Nummern oder Buchstaben markieren
- **Aushang:** Allergen-Liste gut sichtbar auslegen
- **Mündlich:** Personal muss Auskunft geben können
- **Schriftlich:** Informationen müssen abrufbar sein