

Sehr geehrte Gäste und Bewohner der Seniorenbetreuung Haus Blandine,

Im November 2011 wurde die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im EU -Amtsblatt veröffentlicht (LMIV= Lebensmittelinformations- Verordnung) und tritt am 14. Dezember in Kraft.

Nach dieser Verordnung müssen in Gemeinschaftsverpflegungen auch alle losen Waren mit möglichen Allergenen gekennzeichnet werden. Zur besseren Lesbarkeit des Speisplanes (bei Kuchen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter) werden wir künftig neben der Kürzel-Kennzeichnung der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe (1- 18) auch die Kürzel - Allergen Kennzeichnung (a-z) (siehe Rückseite) angeben

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff konserviert, mit Nitratpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitratpökelsalz und Nitrat
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt (geschwärzte Oliven)
7	gewachst (nur bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen erlaubt)
8	mit Phosphat oder Stabilisator zum Beispiel E 338 bis E 341, E 450 bis E 452 (nur bei Fleischprodukten)
9	mit Süßungsmittel
10	mit einer Zuckerart oder Süßungsmittel
11	enthält eine Phenylalaninquelle (nur bei Aspartam
13	mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten
18	mit Stärke oder Pflanzenstärke (nur bei Fleischprodukten)

Die in unseren Produkten enthaltenen Allergene sind in der Zutatenliste genannt. Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktion können wir Spuren weiterer, folgender Allergene aber nicht ausschließen:

glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
Schwefeldioxid und Sulfite (E 220-E 228),
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung , Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Allergieauslöser und deren Vorkommen

	§ Allergieauslöser laut Gesetz	Vorkommen (Beispiele)	Besonderheiten
P	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)	Brot, Kuchen, Nudeln, Wurstwaren, Saucen, Kartoffel-Fertiggerichte, Schokolade, Eis, Bier, Panaden, Suppen, Dessert	Ersatz: Amaranth, Buchweizen, Hirse, Guarkernmehl, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Quinoa, Sojamehl
B	Krebstiere und Krebstier-erzeugnisse (Krebs, Shrimps, Langusten, Hummer, Scampi)	Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Kroepoek	Achtung bei asiatischen Gerichten
C	Eier und Eierzeugnisse (alle Eisorten)	Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Burger, Dressings, Pudding, Likör, Quiches, Panade, Baiser, Wein, Feinkostsalate, Eis, Ovomaltine	Eiweiß ist kein Hinweis auf Hühnerei/ Achtung bei glasierten Backwaren
D	Fisch und Fischerzeugnisse (Alle Fischarten)	Kräcker, Saucen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Feinkostsalate, Brotaufstriche, Pasteten, Vitello tonnato, Labskaus	Kontamination mit z.B. gleichem Frittierfett vermeiden
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (alle Erdnussorten)	Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, aromatisierter Kaffee	
F	Soja und Sojaerzeugnisse (Sojadrink, Sojaflocken, Sojasauce, Tofu, Sojasprossen, Yuba)	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Dressing, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art	Achtung bei asiatischen und vegetarischen Gerichten
S	Milch und Milcherzeugnisse (Kuhmilch)	Butter, Buttermilch, Käse, Crème fraîche, Brot, Kuchen, Gebäck, Wurst, Feinkostsalate, Müsli, Nussnougatcreme, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Dessert, Dressing, Schokolade, Wein, Molken-, Frucht-Instantdrinks, Ovomaltine	Küchentechnischer Ersatz: Reis-, Hafer-, Sojadrink, Sojaprodukte
H	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Cashewnüsse)	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste, Pasteten, Feinkostsalate, Jogurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Kekse, Dressing, Curry, Pesto, Likör, aromatisierter Kaffee	Achtung: Erdnüsse sind keine Nüsse, sondern Hülsenfrüchte
J	Sellerie und Sellerieerzeugnisse (Bleich-, Knollen-, Staudensellerie)	Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Suppen, Saucen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, Chips	Ersatz für Knollensellerie: Petersilienwurzel, für Selleriegewürz: Liebstöckel
g	Senf und Senferzeugnisse (Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen)	Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen	
k	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamsalz)	Brot, Knäcke Brot, Gebäck, Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Dressing	Achtung bei asiatischen, orientalischen, türkischen und vegetarischen Gerichten
L	Lupine und Lupinenerzeugnisse (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat)	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Ersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze	Achtung: Lupine wird als Ersatz für Soja eingesetzt, kommt häufig in diätetischen Produkten wie glutenfreiem Brot vor
M	Weichtiere (Schnecken, Abalone, Tintenfische, alle Muscheln, Austern)	Austernsauce, Würzpasten (asiat.), Paella, Suppen (Bouillabaisse), Saucen, Marinaden, Feinkostsalate	Krebstiere und Weichtiere enthalten die gleichen Allergieauslöser und sind daher zu meiden
N	Schwefeldioxid und Sulfid (E220 - E228, mit Schwefel behandelt: 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	in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

X