Informationen zu Allergenen

Krebstiere



- Wichtig:
 Spuren genügen bereits für eine
 Reaktion!
 Hände nach Kontakt mit Krebstieren
 gründlich reinigen!
 Kochwasser und Frittierol (nach
 Cebrauch für rimt Krebstierer)
 sowie Tauwasser sicher entsorgen!
 Bedarfsgegenstnade, Geräte und
 Flächen nach Verwendung
 mit Krebstieren wisschenreinigen!

Fisch



Fertig - (Habbertugprodukter (Zutatenliste kontrollierenl), mehrfach verwendetem Frittierol, Omega-3-Ol, Würzosßen/
- pasten (z.B. Worcestersauce, Fonds, Anchovispaste, Sardinenpaste, asiatische Würzpaste, Fischsoße, Squid Brand), Suppen, Brotaufstrichen, Feinkostsalaten, Pasteen, Vitello tonnato, Labskaus, Krabbenbrot, Krabbenbutter

- Reaktion!
 Hände nach Kontakt mit Fisch
 gründlich reinigen!
 Kochwasser und Frittieröl (nach
 Cebrauch für/mit Fisch)
 sowie Tauwasser sicher entsorgen!
 Bedarfsgegenstände, Geräte, Flächen
 nach Verwendung
 mit Fisch zwischenreinigen!

Sellerie



Haufig in Gewürzmischungen!, Fertig-/ Halbfertigprodukten (Zutatenliste kon-trollieren), Brotaufstrich, Krauterkase, Bratlingen, Wurst- und Hackfleischpro-dukten, Feinkostsalaten, eingelegten Gemüsen, Fertigbrühen (Würz-)Soßen, Curry, Knabbergebäck

(+) Alternativen:

Frisch zubereitete Spelsen aus Gemüse,
Kartoffein, Getreide, Fisch, Fileisch, Milch,
Elem, Obst, Nissen, Kräutern Samen,
selbst hergestellte Gewürzmischungen
(aber Achtung; Rezept der Mischung
dokumentieren und Gehalt an anderen
Allergenen kennzeichnen)

Enatzprodukte; Zitrone, Petersille, andere
Gewürze, Petersillenwurzel, Liebstöckel

- Hände nach Kontakt mit Sellerie gründlich reinigen! Bedarfsgegenstände, Geräte, Flächen nach Verwendung mit Sellerie zwischenreinigen!



Senf

Diese Produkte können u.d. Vorkommenn in Fertig- (Halbertipprodukten (Jutarenliste kontrollieren!). Außerdem in: Brotauf-strich, Felnkostsalaten, Käse, Frischkäse-zubereitungen, Bratlingen, Wurst- und Hackfleischprodukten, Suppen, (Wurz-Soßen, Mayonnaise, Ketchup, Gewürz-mischungen, Chutneys, Fertigdressings, eingleglesten Gemüsen

Sesamsamen



Diese Produkte konnen u.a. vorkommen inte Fertig- Halbfürgspondukten (Zutampten (z. B. Hamburgerbotchen, Fladenbore et A., Reiswaffelb, Brotaufstrich, Cerealien, Ratilingen, Paniemeth) Panade, (Würz-) Soßen, Süßspeisen, Süßspeisen, Süßspeisen, Kanbbergeback, orientalische Süßgleiten (z. B. Halwa, türkischer Honig) orientallischen und astistischen Speziallisten (z. B. Falsfel, Kebabs, Humus, Fladenborn, Beiscrackern, Satéspieße, Sushin)

Schalenfrüchte



Dies Produkte können u.a. vorkommen in Fertig- Halberfroprodukten Kutatenliste kontrollieren), Brot- und Backwaren, Brotaufstrich, Cereallen, Bratilingen, frittisterien/gebratenen Kartoffelprodukten, Feinkostsalaten, Joghurt, mehrfach verwendeten Frittister), Ansiemenhi/Pranade, Würzsoden, Südspetene, Kraubergeback, Südsgleeten (Z. Schookolade, Nougar, Pralimenh, Latt Isokidenen Kaffee, Likor

Erdnüsse



Diese Produkte konnen u.a. vorkomment i Fertia- Halbfertoprodukten Gutatenliste kontrollieren), Brot- und Backwaren, Brotaufstrich, Cereallen, Bratilingen, frittieren/gebratenen Kartoffelprodukten, Freinkostsalaten, mehrfach verwendetem Fritterol, Panierenien Planade, Currypulver, Ol C.B. Arachis-, Arachidoli, Wurzolden, Salgenien, Knabbergelack, Wurzolden, Salgenien, Knabbergelack, Kebabs, Reissracker)

Erdnüsse sind Hülsenfrüchte! Ersatz-produkte sind somit z.B. Nüsse bzw. Schalenfrüchte! Frisch zubereitete Speise aus Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Fisch, Fleisch, Milch, Eiern, Obst, anderen Nüssen, Samen, Kräutern

- Spuren genügen bereits für eine Reaktion! Hande nach Kontakt mit Erdnuss gründlich reinigen! Durch Rösten von Erdnüssen wird das Allergen NICHT deaktiviert! Bedarfsgegenstande, Gerate, Flächen nach Verwendung mit Erdnüssen zwischenreinigen!

Weichtiere

lle Muscheln, Tintenfisch, Oktopus, chnecken, Mollusken, Calamares,

Diese Produkte können u.a. vorkommen in Fertig-/Halbfertigprodukten (Zutatenliste kontrollieren), Fischfond, mehrfach ver-wendetem Fritter), Wurzusoßen (z.e. Anchovipaste, Sardimenpaste, aslatische Wurzpaste, Fischsoße, Austernsoße, Squid Brand), schwarze Pasta, gefüllte Pasta, Paella, Suppen, Fenkostsalaten.

Achtung: echte Ersatzprodukte für Weichtiere gibt es nicht! Ansonsten kann verzehrt werden: Frisch zubereitete Speisen aus Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Fisch (ohne Weichtier-Anteil), Fleisch, Milch, Eiern, Obst, Nüssen, Samen, Kräutern

Sojabohnen



Diese Produkte Konnen u.a. vorkommen in Ferrigo-Halberfreyordukten Krutatenliste kontrollieren). Außerdem in: Brot- und Backware, Brotanstruch, Cereallen, Margarine, Pizza, Wuist- und Hack-Halberfrey Margarine, Pizza, Wuist- und Hack-Halberfrey Margarine, Pizza, Wuist- und Hack-Krabergebäck, Instantegetranken, Soßspeisen, Speiseels, Soßigkeiten, Knabbergebäck, Instantegetranken, Kalkaogetranken, Sportlerdrinks/-nah-rung, veganen und vegetartischen Fertigprodukten (z. R. Karfeevedier, Kaeminate, Salmenessatz).

(einschl. Laktose)



Diese Produkte konnen u.a. vorkommen in Ferria- j-Halbfürrppondukten (Zulatenlitte kontrollieren), Brot- und Backwaren (z.B. Hefegebäck und kekse), Bortusfrikor, Cerealien, Margarine, Pizza, Bratlingen, Kanfoffepürre, Pommer Frites, Chipis, Rahmgemuse, Fertija-Rührel, Wurst- und Hackfleischprodukten, Ferinkostsalten, Backerbsen, Paniermehl Planade, Suppen, Backerbsen, Paniermehl Planade, Suppen, Sulfageleten (z.B. Schokolade), Instant-Call, Kalabo und rrotusfagleranden, LS, Kalabo und rrotusfagleranden,

Frisch zubereitete Speisen aus Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Fisch, Fleisch, Eiern Obst, Nüssen, Samen und Kräutern. Ersatzprodukte bei Milcheiweiß-Allergie: Getreide-, Reis-, Mandel-, Hafer- und Sojadrinks, Kokosmilch, Milchersatz-

Glutenhaltiges



- Gluten ist das Klebereiweiß aus diversen Getreidesorten Vorsicht bei mehrfach verwendetem Frittleröll Hände nach Kontakt mit Mehl gründlich

Lupinen



Schwefeldioxid /



Diese Produkte können u.a. vorkommen in Fertig- Halbferigprodukter (Datatelliste kontrollieren), Marmelade, Fruchkön-seven, Fruchkring, Tröckenforknete (2.8. im Müsil), vorgeschalten Kartoffelip früttierem gebersenen Kartoffelip douk-ten, Kartoffelipiree, Pieticherzeugnis-sen/-zubereitungen, gesälzenen Trockenfisch, Brot, Feinkostsalaten, Sauerkrauf, Feriptrühen (Würfel, Instant), Craupen, Sago, Starke, Würzsoßen, Merrettich, eingelserin /getrocknetem Gemüsen (2.8. Tomaten), Trockenobst, Chijbs, Wein, Bier, Campari, Portwein, Konservierungs- und Aromastoffen



Diese Produkte konnen u.a. vorkommen in Ferijo -Halbferipordukten (Zuatenlitze kontrollieren), Plannkuchen, Omelette, Bort- umd fackwern (z. 8. Hefegeback, Kuchen, Kekse), Brotaufstrich, fritteteren) gebratenen kardner (z. 8. Hefegeback, Kuchen, Kekse), Brotaufstrich, fritteteren, Pestatenen, Paral, Pestatenen, Felikoststalaten, Pizza, Pasta, geneinemen, Felterduszteren, Hetterduszteren, Hetterduszteren, Hetterduszteren, Hetterduszteren, Felterduszteren, Felterduszteren, Felterduszteren, Felterduszteren, Felterduszteren, Felterduszteren, Estatuberta, Felterduszteren, Felterdusz

Zur Soßenbindung: Stärke, Kuzu, Johan-nisbrotkernmehl, Gelatine.

nisbrotkernmehl, Gelatine. <u>Für Hackfleischprodukte:</u> Quark, Hafer-flocken, Kartoffeln. <u>Zur Teiolockerung:</u> Sojamehl (1 EL = 1 El), Natron, Flohsamen, Pfellwurzelstärke (Arrowroot), Johannisbrotkernmehl, geschlagene Sahne.

Als Treibmittel: Apfelessig (1 EL = 1 Ei),
Racknulver

Allgemeine Informationen Stoffe, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, sind nichts Schlechtes! Im Gegensatz zu vielen Zusatzstoffen sind es ganz natürliche Lebensmittel.

Wichtig: Die meisten Allergene sind hitzestabil und damit auch nach dem Garen noch aktivi Vom Gesetzgeber sind aktuell die oben aufgeführten 14 Allergene vorgegeben, über die informiert werden muss. Diese informationen stellen wir unseren Gasten schriftlich und zusätzlich gerne auch mündlich (durch die betrieblichen Allergenbeauftragten) zur Ver-flounen.

Häufige Ursache ist ein Mangel an be-stimmten Enzymen – der Stoff wird nicht richtig verwertet.

Geringe Menge auslösender Stoffe sind meist unbedenklich – keine akute Lebensgefahr. Beschwerden: z.B. Übelkeit, Blähungen, Durchfall, Erbrechen, Krämpfe, Müdig-keit, Hautreaktionen. Überempfindlichkeit des Immunsystems!

Allergiker müssen den Verzehr des Aller-gens komplett vermeiden – ansonsten besteht im schlimmsten Fall Lebensge-fahr (auch bei geringen Mengen)!

Auf einwandfreie Basishygiene achten! Vorgegebene Rezepturen strikt einhalten!

Spuren von Allergenen (also keine be-wusst hinzugefügten Zutaten) lassen sich weder beim Hersteller noch in unseren Küchen zu 100% ausschließen! Den Gast darüber offen informieren! Aussagen wie "allergen-frei" sind zu unterlassen.

Verhalten im Allergie-Notfall

Ein Notfall besteht bei einem oder mehreren der folgenden Symptome

Hautausschlag, Juckreiz, Rötung am ganzen Körper Schwellungen in Mund und Rachen Probleme beim Schlucken und Reden

Bauchkrämpfe, Übelkeit, Erbrechen Plötzlicher Schwächeanfall (Blutdruck-abfall)

Den Gast fragen, ob er Medikamente bei sich hat und wie sie ihm helfen können.

Ersthelfer hinzuziehen bzw. Erste Hilfe einleiten!

Beim Notruf klare, detaillierte Angaben machen! Erst nach Aufforderung das Telefonat beenden.