

# Catering Al-Loyal

## Allergen-Verzeichnis

Produkt	Code - Nr.	steht für
Glutenhaltiges Getreide	1	(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus gewonnene Erzeugnisse
Krebstiere	2	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier	3	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fische	4	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnüsse	5	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sojabohnen	6	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch und Milchprodukte	7	(einschließlich Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schalenfrüchte	8	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	9	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	10	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesamsamen	11	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulfite	12	in einer Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
Lupinien	13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	14	und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 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-Lebensmittelinformationsverordnung 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.

**Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.**