

Hier nun die Aufschlüsselung der Allergene:

- 1 Glutenhaltiges Getreide
(1.1 Weizen; 1.2 Dinkel; 1.3 Roggen; 1.4 Hafer; 1.5 Gerste; 1.6 Kamut; 1.7
Grünkern; 1.8 Hybridstämme)
- 2 Krebstiere und Krebserzeugnisse
- 3 Eier und –erzeugnisse
- 4 Fisch und –erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und –erzeugnisse
- 6 Soja und –erzeugnisse
- 7 Milch und –erzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte, Nüsse
- 9 Sellerie und –erzeugnisse
- 10 Senf und –erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und –erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Lupine und –erzeugnisse
- 14 Weichtiere wie Muscheln, Calamari

Zusatzstoffe:

- A mit Farbstoff
- B mit Geschmacksverstärker
- C geschwefelt
- D chininhaltig
- E mit Konservierungsstoff
- F mit Phosphat
- G mit Süßungsmittel
- H gewachst
- I mit Antioxidationsmittel
- J geschwärzt
- K coffeinhaltig
- L genetisch verändert
- M Fruchtsaft/Fruchtnektar
- N Säuerungsmittel

glf = glutenfrei

lf = laktosefrei

v = vegan