

Liste der Allergene und Erzeugnisse mit allergenen Stoffen in der Mensa an der Grundschule Nadorst

	Bild	Allergen	Beispiele	Erzeugnisse
a		Gluten	in fast allen Getreidearten wie, Dinkel, Weizen, Grünkern, Emmer, Roggen, Gerste, Hafer, Khorasanweizen und Hybriden davon	Mehl, Stärke, Grieß, Flocken, Malz, Keimlingen, Brösel, Couscous, Brot, Gebäck, Kekse, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Kartoffelprodukte, Wurst, Fleischersatz, Desserts, Eiscreme
b		Krebstiere	Krebse, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten	Salate, Suppen, Soßen und Speisen (französischer, spanischer oder asiatischer Art)
c		Eier	Eigelb, Eiklar, Trockenei, Volleier	Teigwaren, Kuchen, panierte und frittierte Speisen, Palatschinken, Cremes, faschierter Braten, Pasten, Quiche, Majonäse, Desserts, Eis
d		Fisch	alle Fischarten	als Aufstrich, Paste, Würzpaste, Suppen, Salaten und asiatischen Soßen
e		Erdnüsse	alle Sorten	Erdnussbutter, Müsli, Erdnussölen und Snacks daraus, Erdnussmehl, Aufstrichen, Kuchen, Desserts, Schokolade, Pommes, Bratlinge in asiatischen Soßen oder Speisen
f		Sojabohnen	alle Sorten	Tofu, Sojamehl, - soßen, - milch,- pasten, Miso, Schokolade, Kekse, Dressings, Marinaden, Majonäse, Eis, Müsli, vegetarische und asiatische Fertiggerichte
g		Milch/Laktose	alle Milchprodukte als Kuh-, Schafs-, Ziegen- oder oder Stutenmilch	Käse, Buttermilch, Sahne, Kefir, Joghurt, Aufstriche, Margarine, Brot, Kuchen, Kekse, panierte Lebensmittel, Fleischwaren (Grammeln), Wurst, Kakao, Müsli, Flocken, Konfekt, Schokolade, Nougat, Karamell, Cremesuppen, Soßen, Salate, Aufläufe, Kroketten, Kartoffelpüree, Desserts, Dressing, Marinaden
h		Schalenfrüchte	u.a. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewkerne, Peca- und Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnuss	Brot, Gebäck und Kuchen, Kekse, Müsli, Marzipan, Nougatcreme, Schokolade, Salate, Käse, Wurst, Joghurt, Aufstriche, Dressing, Pesto, Desserts

i		Sellerie	Knolle und Blätter, Stauden, Stange	Suppengrün, Brühwürfel, Sellerieextrakt, Soßen, Kräuterkäse, Majonäsen, Wurst- und Fleischwaren, Gewürzmischungen, Fertiggerichte, Salate, Marinaden
j		Senf	alle Arten	Senfpulver, Currypulver, Suppen, Soßen, Dressing, Salate, saure oder eingelegte Gurken und andere Gemüse, Majonäse, Aufstriche, Gewürzmischungen, Fleisch- und Fischwaren mit Marinade
k		Sesam	Samen	Pasten, Öle, Brot, Knäckebrötchen, Gebäck, Müsli, Salate, Marinaden, Soßen, Desserts, Falafel, Hummus in orientalischen und vegetarischen Speisen
l		Schwefeldioxid und Salze der Schwefelsäure (Sulfite)	in Konzentraten mit mehr als 10mg Oxid/Sulfit pro kg (10ml/l)	Konservierungsmittel für Trockenfrüchte (Rosinen, Datteln, Backpflaumen) und in Müsli, Sauerkraut, eingelegtes und getrocknetes Gemüse, Kartoffelchips, Nüsse mit Schalen, Obst aus Konserven
m		Lupinen	Lupinenmehl	als Lactoseersatz: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Würstchen, Gewürzen, Ketchup, Aufstrich, Desserts, Puddingpulver/ Süßspeisen, Schokolade, Eis
n		Weichtiere	Schnecken, Tintenfische und Muscheln	in Salaten, Soßen, Suppen, Würzmischungen und -pasten (z.B. Anchovis)
Zusätzlich gelistet		Kokosnuss	als Kuhmilchersatz: (lactosefrei) Kokosmilch sowie Kokosraspeln	Kartoffelbrei, Aufläufen, Soßen, Gebäck, Kuchen, Quarkspeisen