LMIV ANHANG II · VO (EU) NR. 1169/2011 · § 4 LMIDV

Allergen-Kennzeichnungs-Vorlage

Die 14 Hauptallergene mit den in Deutschland üblichen Kennbuchstaben. Legende für deine Speisekarte, Tabelle zum Ankreuzen auf Seite 2, Hinweis-Texte unten.

Legende: Die 14 Allergene

A	1	**Glutenhaltiges Getreide**	Brot, Brötchen, Pasta, Pizzateig, Panade, Mehlschwitze, Soßenbinder, Kuchen, Bier, Couscous, Seitan
B	2	**Krebstiere**	Garnelen, Scampi, Hummer, Langusten, Flusskrebse, Krabben, Garnelenpaste, manche Asia-Würzsaucen
C	3	**Eier**	Mayonnaise, Remoulade, Aioli, Hollandaise, Eiernudeln, Panade, Spätzle, Gebäck, Eischnee
D	4	**Fische**	Alle Fischarten, Sardellen (z. B. im Caesar-Dressing), Fischsauce, Worcestershiresauce, Vitello tonnato
E	5	**Erdnüsse**	Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Satay-Sauce, Erdnuss-Topping, Müsliriegel, Asia-Gerichte
F	6	**Soja**	Sojasauce, Tofu, Edamame, Miso, Sojamilch, Sojalecithin, viele Fleischersatzprodukte
G	7	**Milch**	Butter, Sahne, Käse, Joghurt, Quark, Molke, Ghee, Milchschaum, Béchamel, viele Desserts
H	8	**Schalenfrüchte**	Pesto, Nougat, Marzipan, Krokant, Nussöle, Granola, Kuchen, Eis, Baklava, Currys
L	9	**Sellerie**	Knollen- und Stangensellerie, Selleriesalz, Brühe, Fond, Suppengrün, Gewürzmischungen, Bloody Mary
M	10	**Senf**	Senf, Senfsaat, Dressings, Vinaigrette, Marinaden, Mayonnaise, Wurst, Currypulver
N	11	**Sesamsamen**	Sesam auf Brötchen, Sesamöl, Tahin, Hummus, Falafel-Saucen, Sushi, Asia-Gerichte
O	12	**Schwefeldioxid/Sulfite**	Wein, Sekt, Trockenobst, manche Essige, Kartoffelfertigprodukte, eingelegtes Gemüse
P	13	**Lupinen**	Lupinenmehl, Lupineneiweiß, glutenfreie Backwaren, vegane Fleisch- und Milchalternativen
R	14	**Weichtiere**	Muscheln, Austern, Calamari/Tintenfisch, Oktopus, Schnecken, Austernsauce

Nr. = Reihenfolge in Anhang II LMIV. Buchstaben sind gängige Praxis, aber nicht gesetzlich vorgeschrieben. Beispiele = typische Quellen, keine abschließende Liste. Wichtige Ausnahmen laut Anhang II u. a.: Glukosesirupe/Maltodextrine auf Weizenbasis (A), vollständig raffiniertes Sojaöl (F); Sulfite (O) erst ab mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO_2.

Hinweis-Texte für Speisekarte oder Aushang

Fußnote in der Speisekarte:
Allergene: A Gluten · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · L Sellerie · M Senf · N Sesam · O Sulfite · P Lupinen · R Weichtiere

Hinweis bei mündlicher Auskunft (§ 4 Abs. 4 LMIDV):
„Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Personal. Eine schriftliche Übersicht liegt auf Nachfrage zur Einsicht bereit.“

Eigener Hinweis-Text:

Praktische Orientierung, keine Rechtsberatung. Maßgeblich sind der Wortlaut der VO (EU) Nr. 1169/2011 (eur-lex.europa.eu) und der LMIDV (gesetze-im-internet.de/lmidv) sowie deine Rezepturen und Lieferantenangaben. Bei Fragen: zuständige Lebensmittelüberwachung.

Keine Lust auf Zettel? Deine Allergen-Übersicht digital in 10 Minuten:
Foto der Speisekarte hochladen, Allergene prüfen, Gäste-Seite + PDF + QR-Code erhalten.
allergenkarte.de/editor

Betrieb _____ Stand (Datum) _____ Geprüft von _____

Gericht / Getränk	A Gluten	B Krebstiere	C Eier	D Fisch	E Erdnüsse	F Soja	G Milch	H Schalenfrüchte	L Sellerie	M Senf	N Sesam	O Sulfite	P Lupinen	R Weichtiere
Beispiel: Wiener Schnitzel mit Pommes	×		×				×							

Ankreuzen, was im Gericht enthalten ist – inkl. Soßen, Dressings, Brühen, Toppings und Beilagen. Bei jeder Rezeptur- oder Lieferantenänderung neu prüfen und Datum aktualisieren.

Keine Lust auf Zettel? Deine Allergen-Übersicht digital in 10 Minuten:
Foto der Speisekarte hochladen, Allergene prüfen, Gäste-Seite + PDF + QR-Code erhalten.
allergenkarte.de/editor