Allergene Café & Bäckerei – Vorlage

Beispielliste mit Allergenen, die je nach Rezeptur meist enthalten sind. Nicht ungeprüft übernehmen: Maßgeblich sind Ihre Rezepturen und die Etiketten Ihrer Lieferanten – die rechte Spalte zeigt, wo es oft abweicht. Unten leere Zeilen für Ihre eigenen Produkte.

Produkt	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Je nach Rezeptur prüfen
BROT & BRÖTCHEN															
Weizenbrötchen	A														Weizen = A. Backmittel und Fertigmehle laut Spezifikation – teils mit Soja (F) oder Milch (G).
Körner- oder Mehrkornbrötchen	A														Je nach Rezeptur: Sesam (N), Soja (F), Lupinenmehl (P); Hafer und Gerste zählen zu A. Mohn, Leinsamen und Sonnenblumenkerne sind keine Hauptallergene.
Laugenbrezel	A														Lauge ist kein Allergen. Butterbrezel → G, Käse- oder Sesam-Topping → G bzw. N.
Roggenmischbrot	A														Roggen und Weizen = A. Brotgewürz meist ohne Hauptallergene; Saaten laut Rezeptur.
BELEGTE BRÖTCHEN															
Käsebrötchen mit Butter	A						G								Käse und Butter = G. Brötchen siehe oben.
Eibrötchen mit Mayonnaise	A		C												Ei und Mayonnaise = C; Mayonnaise enthält oft Senf (M) – Etikett.
KUCHEN & GEBÄCK															
Butter-Croissant	A						G								Mit Ei bestrichen → C. Tiefkühl-Croissants laut Etikett; Margarine-Croissants können trotzdem Milch enthalten.
Käsekuchen Mürbeteig, Quark, Eier	A		C				G								Mürbeteig = A, Quark und Butter = G, Eier = C. Ohne Boden: A kann entfallen – je nach Rezeptur.
Apfelstreuselkuchen	A		C				G								Rührteig oder Hefeteig je nach Rezeptur; mit Mandeln oder Nüssen → H. Sahne dazu = G.
Bienenstich Mandelbelag, Creme	A		C				G	H							Mandeln = H. Puddingcreme aus Fertigpulver laut Etikett.
Nusskuchen	A		C				G	H							Haselnüsse oder Walnüsse = H. Erdnüsse wären E. Glasur laut Etikett (Soja F möglich).
Berliner / Krapfen	A		C				G								Frittierfett laut Datenblatt (Erdnussöl = E). Füllung und Glasur laut Etikett.
KAFFEE & CO.															
Espresso, Kaffee schwarz															Keine Hauptallergene. Aromatisierte Bohnen laut Etikett.
Cappuccino, Latte macchiato mit Kuhmilch							G								Milch = G, auch laktosefreie Milch.
… mit Haferdrink	A														Hafer zählt zu den glutenhaltigen Getreiden (A) – Etikett des Haferdrinks prüfen.
… mit Sojadrink						F									Soja = F.
… mit Mandeldrink								H							Mandeln = H.
Heiße Schokolade mit Sahne							G								Kakaopulver oder Schokolade laut Etikett (Soja-Lecithin F möglich).
Sirup, z. B. Haselnuss oder Vanille															Haselnuss-Sirup enthält oft nur Aroma und keine Nüsse – nur das Etikett sagt es sicher.
IHRE PRODUKTE															

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

Stand: _____ Geprüft von: _____

Praktische Orientierung, keine Rechtsberatung. Grundlagen: VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), Anhang II; § 4 LMIDV; § 5 LMZDV.