Allergene Döner & Imbiss – Vorlage

Beispielkarte mit Allergenen, die in üblichen Rezepturen meist enthalten sind. **Nicht ungeprüft übernehmen:** Maßgeblich sind deine Rezepturen und die Etiketten deiner Lieferanten – die Spalte „Hängt ab von“ zeigt, wo es oft abweicht. Unten leere Zeilen für deine eigenen Gerichte.

Gericht	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Hängt ab von – prüfen
DÖNER & CO.															
Döner im Brot Kalb oder Hähnchen, Salat, Joghurtsauce	A						G								G aus Joghurtsauce (ggf. Schafskäse). Fladenbrot mit Sesam → N. Dönerspieß laut Hersteller-Etikett (je nach Produkt z. B. Milch, Ei, Soja, Senf, Sellerie). Weitere Saucen zur Wahl separat ausweisen.
Dürüm Döner im Yufka gerollt	A						G								Yufka-Etikett (teils mit Milch oder Ei). Spieß und Sauce wie beim Döner.
Lahmacun mit Salat und Zitrone	A														Fertig-Lahmacun: Etikett (Würzung teils mit Sellerie L). Mit Joghurtsauce → G.
Falafel im Brot mit Tahin-Sauce	A										N				Brot = A, Tahin (Sesampaste) = N. Als Teller ohne Brot: A nur, wenn die Falafel-Mischung Weizenmehl enthält (Etikett, oft der Fall). Gleiche Fritteuse wie Paniertes? Siehe Pommes.
IMBISS															
Pommes frites															Geteilte Fritteuse mit Paniertem (Schnitzel, Nuggets, Backfisch)? Dann Kreuzkontakt mit A, C, D möglich – ein freiwilliger, ehrlicher Hinweis hilft Allergikern. Pommesgewürz: Etikett (teils Sellerie L). TK-Pommes: Etikett.
Currywurst mit Currysauce									L	M					Currysauce/Ketchup und Currypulver: oft Sellerie (L) und Senf (M), teils Weizen (A). Wurst laut Etikett (teils Milch G, Soja F). *Zusatzstoffe: Brühwurst meist mit Phosphat, oft mit Nitritpökelsalz.*
Pommes Mayo			C							M					Mayonnaise: Ei (C), meist Senf (M). Ketchup statt Mayo: Etikett (teils Sellerie L). *Zusatzstoffe: Mayo/Ketchup je nach Produkt, z. B. Konservierungsstoff.*
SAUCEN															
Knoblauchsauce auf Joghurtbasis							G								Mit Mayonnaise gemischt → zusätzlich C und meist M. Fertigsauce: Etikett.
Kräutersauce							G								Joghurt/Quark = G; mit Mayo → C, M. Kräutermischung teils mit Sellerie (L).
Scharfe Sauce Chili, Tomate, Paprika															Selbst gemacht aus Tomate/Chili oft ohne Hauptallergene. Fertigsauce: häufig Sellerie (L) oder Senf (M) – Etikett.
GETRÄNKE & SÜSSES															
Ayran							G								Joghurtgetränk = Milch.
Baklava	A						G	H							Pistazien/Walnüsse = H; Butter = G. Zugekauft: Etikett (teils auch Mandel).
Cola / Limo															In der Regel keine Hauptallergene. *Zusatzstoffe: Cola: Farbstoff, koffeinhaltig; Light: Süßungsmittel.*
DEINE GERICHTE															

A Glutenhaltiges Getreide · **B** Krebstiere · **C** Eier · **D** Fische · **E** Erdnüsse · **F** Soja · **G** Milch · **H** Schalenfrüchte · **L** Sellerie · **M** Senf · **N** Sesamsamen · **O** Schwefeldioxid/Sulfite · **P** Lupinen · **R** Weichtiere

Gedruckt + digital: Ob ein QR-Code allein ausreicht, legen Behörden unterschiedlich aus. Am wenigsten Auslegungsspielraum lässt eine gedruckte Fassung (Karte, Aushang, Ordner), der QR-Code ist dann Zusatz. Rezept oder Lieferant geändert? Liste am selben Tag anpassen, Stand-Datum ändern, Team informieren. Zusatzstoffe (z. B. „mit Nitritpökelsalz“): § 5 LMZDV, Übersicht auf allergenkarte.de/allergene-und-zusatzstoffe.

Praktische Orientierung, keine Rechtsberatung. Grundlagen: VO (EU) Nr. 1169/2011 Anh. II, § 4 LMIDV, § 5 LMZDV.
Stand: _____ Geprüft von: _____

Deine Karte digital in 10 Minuten – gedruckt + QR:
Foto der Speisekarte hochladen, KI schlägt Allergene vor, du prüfst jedes Kästchen. A4-PDF + Gäste-Seite + QR-Code.
allergenkarte.de/allergene-doener-imbiss