Allergene Pizzeria – 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
PIZZA															
Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	A						G								Teig: Weizenmehl (A); manche Teige enthalten zusätzlich Milch oder Ei. Käse-Ersatz bei veganer Variante: Etikett (möglich z. B. Soja F oder Lupine P).
Pizza Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami	A						G								Salami laut Etikett – manche Sorten enthalten Senf (M), Milchzucker oder Gewürzmischungen mit Sellerie (L). *Zusatzstoffe: Salami meist mit Nitritpökelsalz.*
Pizza Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	A			D			G								Thunfisch ist D (Fisch). Kapern oder Sardellen dazu? Sardellen = D.
Pizza Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons	A						G								Frische Pilze: keine zusätzlichen Allergene. Pilze aus Dose/Glas: Etikett. *Zusatzstoffe: Pilze aus Dose/Glas je nach Produkt, z. B. Antioxidationsmittel.*
Calzone Gefüllt mit Kochschinken, Champignons, Mozzarella	A						G								Mit Ei bestrichen oder Ricotta mit Ei → C. Kochschinken laut Etikett. *Zusatzstoffe: Kochschinken meist mit Nitritpökelsalz, oft mit Phosphat.*
Pizza mit schwarzen Oliven z. B. Capricciosa	A						G								Sardellen/Artischocken je nach Rezept; Sardellen = D. *Zusatzstoffe: schwarze Oliven oft „geschwärzt“.*
SNACKS & BEILAGEN															
Pizzabrötchen mit Kräuterbutter	A						G								Mit Sesam bestreut → N. Fertige Kräuterbutter laut Etikett (teils Sellerie L).
Knoblauch-Dip							G								Joghurt-/Quarkbasis = G; Mayonnaise-Basis → C (Ei), oft auch M (Senf).
SALATE & DRESSINGS															
Insalata Mista mit Hausdressing Essig-Öl-Dressing mit Senf										M					Senf im Dressing = M. Joghurtdressing → G; Dressing mit Ei/Mayo → C. Balsamico/Weinessig: Sulfite (O) laut Etikett.
Insalata Tonno mit Thunfisch und Ei			C	D						M					Dressing wie oben; Croutons dazu → A.
DESSERT & GETRÄNKE															
Tiramisu Löffelbiskuit, Mascarpone, Ei, Espresso	A		C				G								Mit Amaretto/Amarettini: Etikett – kann Mandel (H) enthalten. Mit Marsala oder Wein: Sulfite (O) prüfen.
Rotwein / Weißwein (offen)												O			Wein enthält in der Regel Sulfite über 10 mg/l.
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-pizzeria