

NAHRUNGSMITTEL- INTOLERANZEN & ALKOHOL

ZUSATZINFORMATIONEN ZU DEN 14 HAUPTALLERGENEN

WEIZENEIWEISS

Weizen und daraus hergestellte Produkte, z.B.: Mehl, Grieß, Couscous, Bulgur, Weizenkleie, modifizierte Stärke auf Weizenbasis und alle verwandten Getreidearten – Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn



1

2

MILCHEIWEISS

Tierische Milch und daraus hergestellte Lebensmittel, z.B.: Buttermilch, Joghurt, Kondensmilch, Käse, Milchbrötchen, Speiseeis, Schokolade...



LACTOSE

Tierische Milch und daraus hergestellte Lebensmittel, z.B.: Topfen, Joghurt, manche Käsesorten, Speiseeis, aber auch Milkschokolade, Schokoriegel, Gebäck...



3

4

HISTAMIN

Diverse Lebensmittel (in unterschiedlicher Menge) z.B.: Rotwein, Sekt, lang gereifte Käsesorten wie Schimmelkäse und Parmesan, Schokolade, Salami, Rohwürste, Konserven, Tomaten...



FRUCTOSE

Obst und alle daraus hergestellten Produkte z.B.: Kompotte, Fruchtjoghurt, Obstsäfte, Dicksäfte, Süßigkeiten, Honig, Fruchtzucker als Süßungs- und Feuchthaltemittel in verarbeiteten Lebensmitteln...



5

X

ALKOHOL

Alle alkoholischen Getränke und damit hergestellte Speisen



ASPARTAM/ ASPARTAM-ACESULFAMSALZ (PHENYLALANINQUELLE)

Süßstoff Aspartam-Acesulfamsalz und alle damit hergestellten Lebensmittel



Z