



Liste der Stoffe und Erzeugnisse

die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

gemäß Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 7 Milch (einschließlich Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO₂ angegeben.
- 13 Weichtiere
- 14 Lupinen

Bitte aktuelle Kennzeichnung an der Essensausgabe in der Mensa beachten.

Enthält eine Lebensmittelbezeichnung an sich schon den Begriff des zu kennzeichnenden Stoffes, ist eine zusätzlich Kennzeichnung nicht mehr notwendig, zum Beispiel bei der Bezeichnung „Milchreis“ ist die Kennzeichnung der enthaltenen Milch nicht erforderlich.