Allergen-Kennzeichnung

1	**Glutenhaltiges Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse 1.1 Weizen, 1.2 Roggen, 1.3 Gerste, 1.4 Hafer, 1.5 Dinkel,1.6 Kamut, 1.7 Emmert, 1.8 Einkorn, 1.9 Grünkern
2	**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	**Milch, Laktose** und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	**Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	**Schalenfrüchte** (**Nüsse**) und daraus gewonnene Erzeugnisse 6.1 Mandeln, 6.2 Haselnuss, 6.3 Walnuss, 6.4 Cashew, 6.5 Pecannuss, 6.6 Paranuss, 6.7 Pistazie, 6.8 Macadamianuss, 6.9 Queenslandnuss
7	**Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
8	**Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	**Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	**Lupine** und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	**Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	**Weichtiere** (Tintenfische, Calamares)
13	**Krebstiere** (Shrimps, Garnelen)
14	**Schwefeldioxid** und **Sulfite**

Zusatzstoff-Kennzeichnung

21	**Farbstoffe**
22	**Konservierungsstoffe**
23	**Antioxidationsmittel**
24	**Geschmacksverstärker**
25	**Phosphat**
26	**Süßungsmittel**
27	**Nitrat**
28	**Schwefelverbindungen**
29	**Überzugsmittel** (gewachst)

Kennzeichnung Fleischart

A	**Schweinefleich**
B	**Rindfleisch**
C	**Hähnchen**
D	**Pute**