Naturfreunde Feldkirch, Winterraumbewirtschaftung

Allergene Inhalte selbstgemachter Speisen und Getränke.

Verantwortlich:_____

Kurs absolviert: ____ (WIFI Bludenz, Dez. 2015)

Datum / Vis: _____

Speisen und Getränke

*** Speisen** **Kennzeichnung**	**A** **Gluten:** Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste Hafer, Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Brot	**B** **Krebstiere:** Suppen, Soßen, Würzpasten	**C** **Eier:** Teigwaren, Panaden, Soßen, Gebäck	**D** **Fische:** Suppen, Soßen, Würzpasten,	**E** **Erdnüsse:** Pommes, Margarine, Eis, Likör	**F** **Soja-Bohnen:** Soßen,Schokolade,Margarine	**G** **Milch & Laktose:** Gebäck, Soßen, Wurst	**H** **Schalenfrüchte:** Nüsse, Kuchen, Curry	**L** **Sellerie:** Suppen, Soßen, Wurst, Curry	**M** **Senf:** Fleischerzeugnisse, Soßen, Ketchup	**N** **Sesamsamen:** Soßen, Würzpaste, Marinade	**O** **Schwefeldioxid / Sulfite:** Tomatenpüree Sauerkraut, Säfte, Trockenfrüchte, Wein	**P** **Lupinen:** Würze, Vege-u. Gluten freie Prod.	**R** **Weichtiere:** Suppen, Soßen, Past. Aspartam, Acesulfamsalze und Alkohol ab 10 Gewichts %	**+**