

Liebe Eltern,
liebe Erziehungsberechtigte,

seit dem 13.12.2014 müssen folgende Hauptallergene in unserem Mensaessen gekennzeichnet werden. Da die Rezepte auch hin und wieder modifiziert werden, haben wir lieber ein mögliches Allergen zu viel angegeben, als eines zu wenig.

Die Allergene sind:

- A. Glutenthaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ihr Mensa-Team