

Die 14 Hauptallergene, ab Dezember 2014 kennzeichnungspflichtig		
a)	Glutenhaltiges Getreide	a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer e) Dinkel f) Kamut
b)	Krebstiere	Crevetten, Fluß- und Taschenkrebse, Hummer, Krabben usw.
c)	Eier	Eier von Huhn, Gans, Wachtel, Taube, Pute, Ente, Flüssigei, Pulver
d)	Fische	alle Sorten Fisch roh, zubereitet und als Konserve, Kaviar, Rogen Surimi, Gelantine, Worcestersauce, Sushi, asiatische Würzsaucen
e)	Erdnüsse	Erdnussöl, Erdnussbutter, vegt. Fleischersatz, Dressings, Pesto Studentenfutter, Ehtnicfoods (z.B. afrikanisch ,asiatisch, mexikan.)
f)	Sojabohnen	Sojabohnen, Sojamehl, Sojaöl, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen
g)	Milch	einschließlich Laktose, Ziegen- Schaf- Büffel- Pferde- Kuhmilch und deren Produkte wie Butter, Sahne, Käse, Joghurt, Milchpulver
h)	Schalenfrüchte (Nüsse)	a) Mandeln b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamia deren Öle, Nugat, Marzipan, Creams, Backwaren, Müsli, veg. Gerichte
i)	Sellerie	Knollen, Selleriesaat, Stangen- oder Bleichsellerie Selleriesalz
j)	Senf	Senfsaat, Öl, Sprossen, Senfblätter- und Blüten
k)	Sesam	Sesamsaat, Sesamöl, Gebäck, Sesanbutter- Mehl- und Salz
l)	Schwefeldioxid und Sulfid in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg	E220-228, Schwefeldioxid und Salze der schwefligen Säure
m)	Lupinen	Lupinenmehl, pflanzl. Fleischersatz, pflanzl. Eiweiß, Sprossen
n)	Weichtiere	Muscheln, Austern, Schnecken, Kalmare, Kraken, Kopffüßler usw.