



Checkliste Backwaren

Name, Vorname: _____

Kochgruppe: _____

Kuchen: _____

Datum: _____

Zutatenliste:

Allergenkennzeichnung Ihres Backwerks

Bitte lesen Sie die Zutaten-Verzeichnisse auf den Lebensmittelpackungen und die darauf gekennzeichneten Allergene!!

Folgende allergene Zutaten sind in meinem Kuchen enthalten:

- Glutenthaltiges Getreide, bitte Getreideart ankreuzen:
 - Weizen Roggen Gerste Hafer Dinkel Kamut
- Eier (Hühnerei, Eigelb, Eiklar) und Produkte daraus wie Eischnee, Kekse mit Ei, Baiser, Meringues, Kuchen-Deko mit Ei, Schaumküsse,...
- Milch und Milchprodukte, z.B. Sahne, Quark, Topfen, Joghurt, Buttermilch, Margarine, Butter, Kefir, Frischkäse, Crème Fraîche, Schokolade, Nougat, Schaumküsse,...
- Schalenfrüchte (Nüsse), bitte Sorte ankreuzen:
 - Mandeln Haselnüsse Walnüsse Cashew Pecannüsse Paranüsse Pistazien
 - Macadamia-/Queenslandnüsseoder daraus gewonnene Erzeugnisse.
- Sesamsamen
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Sojamehl, Sojamilch, Sojagrieß, Sojalecithin z.B. in Schokolade, Sojajoghurt, Tofu, Sojasprossen,...)
- Erdnüsse und Produkte daraus, auch Nougat, Spekulatius, Nussmischungen, Backmischungen