

---

**LEON S LOFT**  
COFFEE • BAR • GRILL

**ALLERGEN-INFO'S**  
**«EINLEITUNG»**  
Version: November 21.1

---





## ALLERGENE ALLGEMEIN | SYMBOLE

Grundsätzlich kann praktisch jedes Lebensmittel eine Allergie oder Unverträglichkeit auslösen. Der Gesetzgeber hat die folgenden 14 definiert, welche speziell deklariert werden müssen.




Wir weisen darauf hin, dass wir nach den Geboten der «guten Herstellpraxis» arbeiten, strenge Richtlinien für unseren Betrieb erstellt haben und bemüht sind, diese einzuhalten.

Trotz diesen Bemühungen kann nicht abschliessend garantiert werden, dass eine Vermischung von Zutaten in Kleinstmengen verhindert wird. Dies auf Grund der frischen Zubereitung der Speisen, wo durch Spritzer oder Tropfen Übertragungen oder Vermischungen möglich sind.

Symbol	 GLUTEN	 MILCH	 EIER	 FISCH
Inhalt	Weizen   Dinkel   Khorasan-Weizen (Kamut®)   Roggen   Gerste   Hafer	Milch; Kuh-, Ziegen-, Schafmilch (Lactose)  Die Milch von anderen Säugetiere als Kühen gehört zwar nicht unter die Deklarationspflicht, wird aber oft auch nicht vertragen	Hühnereier, inkl. Lysozym E1105 aus Hühnereiweiss.  Eier von anderen Vögeln (z.B. Wachteln, Enten) gehören zwar nicht unter die Deklarationspflicht, sind häufig aber auch nicht verträglich. In sehr ausgeprägten Fällen können Allergien auf Vogelfleisch (Tauben, Poulet- oder Truthahnfleisch) entwickelt werden.	Alle Fischarten   Fischeier   Süss- und Salzwasserfische

Symbol	 KREBSTIERE	 SOJA	 NÜSSE MANDEL	 NÜSSE ANDERE NÜSSE
Inhalt	Hummer, Langusten, Crevetten, Scampi, Krebse etc.	Sojabohnen Auch Emulgator Sojalecithin E322	Mandeln   Hasel-   Wal-   Baumnüsse	Pistazien   Cashew-   Pecan-   Para-   Macadamia-   und andere Nüsse

Symbol				
Inhalt	Auch schwarzer und brauner Sesam	Knollen- und Stangensellerie	Senfsprossen und Senfsamen	Erdnüsse

Symbol			
Inhalt	E 220 bis 228 Können in Wein und Essig vorhanden sein	Lupiniensamen   Lupinen-Mehl   Lupinen-Milch	Muscheln   Pulpo   Schnecken   Tintenfische

## **ALLERGISCHE REAKTION UND DAS RICHTIGE HANDELN**

Nach dem Kontakt mit dem Allergen treten die Reaktionen sehr rasch auf.

Erste Anzeichen sind:

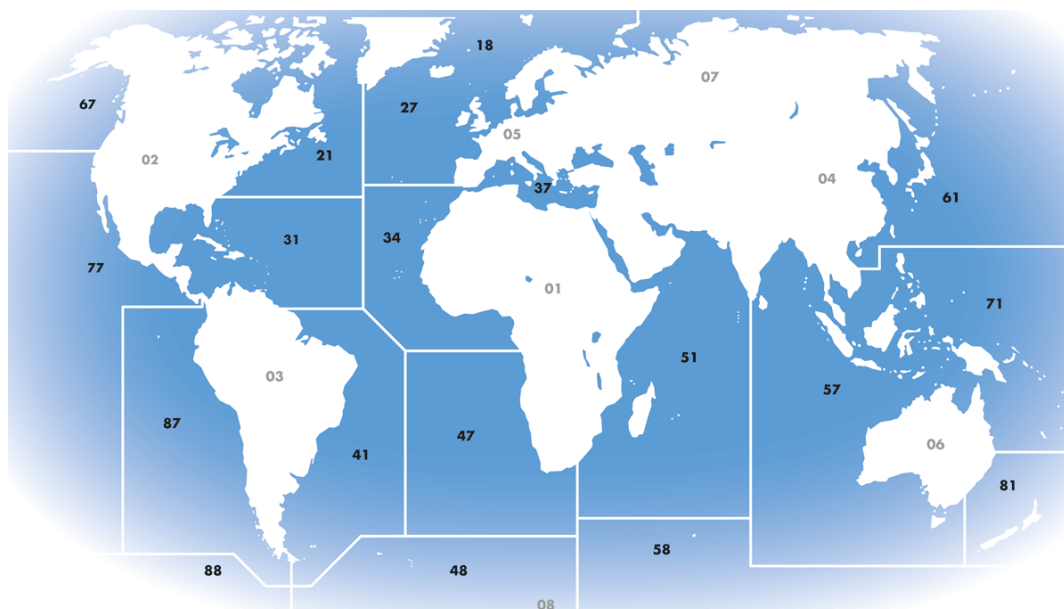
Juckreiz am ganzen Körper | Schwellung der Augenlider, Lippen, Zunge oder Finger  
Atemnot | Hustenattacke | Asthmaanfall  
Bauchkrämpfe | Erbrechen | Durchfall | massive Übelkeit  
Kraftlosigkeit | starker Schwindel | Kollaps | Bewusstlosigkeit

### **WIE REAGIEREN BEI EINEM NOTFALL RICHTIGE REAKTION**

- Wenn möglich allergieauslösendes Lebensmittel ausspucken, nicht weiteressen
- Falls die Person ansprechbar ist, Notfallmedikamente (Tabletten, Tropfen oder Sirup) verabreichen, welche sie bei sich hat
- Notruf alarmieren, Tel. 144
- Enge Kleidung öffnen/ausziehen
- Bequeme Lagerung:  
Bei Atemnot: Oberkörper hochlagern  
Bei Schwindel/Kreislaufschock: auf den Rücken legen, Beine hoch lagern  
Bei Bewusstlosigkeit und vorhandener Atmung: stabile Seitenlage
- Bei der Person bleiben und sie betreuen, bis die Sanität/Arzt eintrifft
- Bei einem Herz-Kreislauf-Stillstand nach den CPR-Regeln vorgehen

## FISCHFANGGEBIETE

FAO = Food and Agriculture Organisation of the United Nations  
(Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen)



REGION	FAO-GEBIET	REGION	FAO-GEBIET
arktischer Ozean	18	Antarktischer Atlantik	48
Nordwestatlantik	21	Westlicher Indischer Ozean	51
Nordostatlantik	27	Östlicher Indischer Ozean	57
Ostsee	27 III d	Antarktischer Indischer Ozean	58
Mittlerer Westatlantik	31	Nordwestpazifik	61
Mittlerer Ostatlantik	34	Nordostpazifik	67
Mittelmeer	37	Westlicher Pazifischer Ozean	71
Schwarzes Meer	37	Östlicher Pazifischer Ozean	77
Südwestatlantik	41	Südwestpazifik	81
Südostatlantik	47	Südostpazifik	87
		Antarktischer Pazifik	88