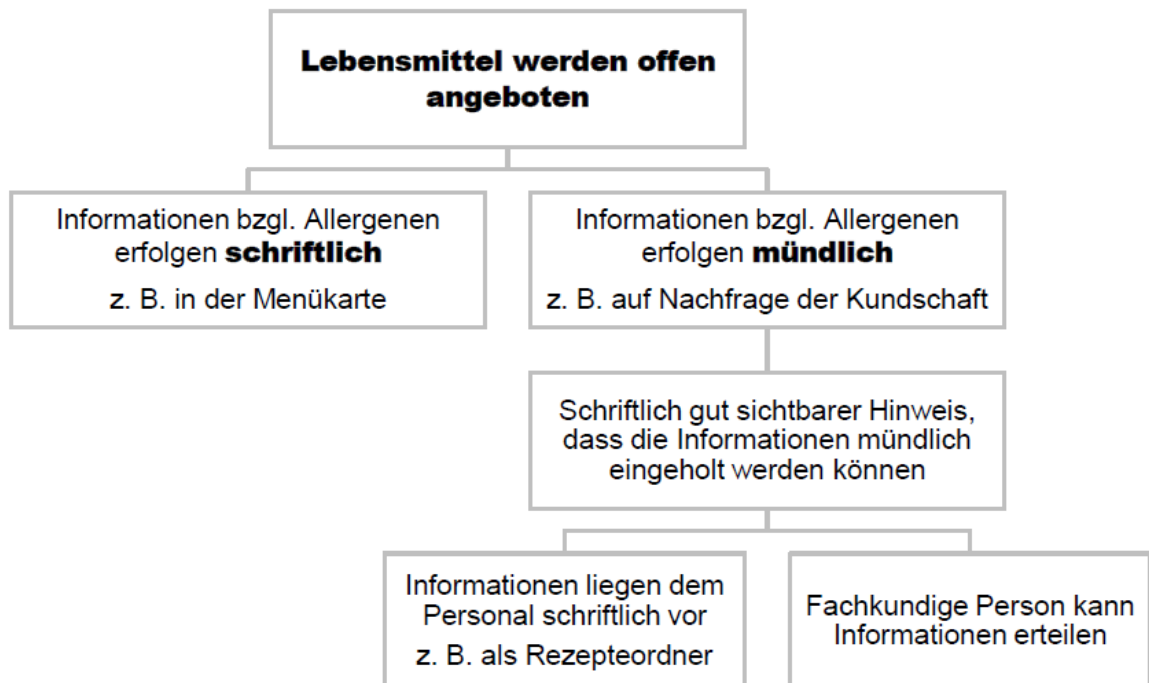




Februar 2026

Allergenkennzeichnung im Offenverkauf

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen speziell gekennzeichnet werden. Dies gilt auch für Lebensmittel, die im Offenverkauf abgegeben werden.



Anbei findet sich ein Muster, wie ein schriftlich gut sichtbarer Hinweis formuliert werden kann:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.



Zutaten und daraus gewonnene Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können gemäss Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, RS 817.022.16):

- Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch, einschliesslich Laktose
- Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
- Lupinen
- Weichtiere

