Allergene & Zusatzstoffe

Übersicht aller Kennzeichnungscodes

Powered by Rezeptrechner

Allergene

31

1	Gluten	2	Gluten/ Weizen
3	Gluten/ Roggen	4	Gluten/ Gerste
5	Gluten/ Hafer	6	Gluten/ Dinkel
7	Gluten/ Kamut	8	Gluten/ Emmer
9	Gluten/ Einkorn	10	Gluten/ Grünkern
11	Krebstiere	12	Eier
13	Fisch	14	Erdnuss
15	Soja	16	Milch
17	Schalenfrüchte	18	Schalenfrüchte/ Mandeln
19	Schalenfrüchte/ Haselnuss	20	Schalenfrüchte/ Walnuss
21	Schalenfrüchte/ Kaschunuss	22	Schalenfrüchte/ Pecannuss
23	Schalenfrüchte/ Paranuss	24	Schalenfrüchte/ Pistazie
25	Schalenfrüchte/ Macadamie-/Queenslandnuss	26	Sellerie
27	Senf	28	Sesamsamen
29	Schwefeldioxid und Sulfit	30	Lupine
31	Weichtiere		

Zusatzstoffe

32

101	mit Geschmacksverstärker	102	mit Farbstoff
103	gewachst	104	geschwärzt
105	mit Phosphat	106	mit Konservierungsstoff
107	geschwefelt	108	mit Antioxidationsmittel
109	enthält eine Phenylalaninquelle	110	mit Süßungsmittel
111	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	112	Säuerungsmittel
113	Säureregulator	114	Aroma
115	Emulgator	116	Verdickungsmittel
117	Schmelzsalz	118	chininhaltig
119	coffeinhaltig	120	Backtriebmittel
121	Geliermittel	122	modifizierte Stärke
123	Stabilisator	124	Überzugsmittel
125	Schaumverhüter	126	Trennmittel
127	Füllstoff	128	Festigungsmittel
129	Mehlbehandlungsmittel	130	Treibgas
131	Schaummittel	132	Feuchthaltemittel

Allergene & Zusatzstoffe

Übersicht aller Kennzeichnungscodes

Powered by Rezeptrechner

Allergene

31

1 Gluten	2 Gluten/ Weizen	3 Gluten/ Roggen
4 Gluten/ Gerste	5 Gluten/ Hafer	6 Gluten/ Dinkel
7 Gluten/ Kamut	8 Gluten/ Emmer	9 Gluten/ Einkorn
10 Gluten/ Grünkern	11 Krebstiere	12 Eier
13 Fisch	14 Erdnuss	15 Soja
16 Milch	17 Schalenfrüchte	18 Schalenfrüchte/ Mandeln
19 Schalenfrüchte/ Haselnuss	20 Schalenfrüchte/ Walnuss	21 Schalenfrüchte/ Kaschunuss
22 Schalenfrüchte/ Pecannuss	23 Schalenfrüchte/ Paranuss	24 Schalenfrüchte/ Pistazie
25 Schalenfrüchte/ Macadamie-/Queenslandnuss	26 Sellerie	27 Senf
28 Sesamsamen	29 Schwefeldioxid und Sulfit	30 Lupine
31 Weichtiere		

Zusatzstoffe

32

101 mit Geschmacksverstärker	102 mit Farbstoff	103 gewachst
104 geschwärzt	105 mit Phosphat	106 mit Konservierungsstoff
107 geschwefelt	108 mit Antioxidationsmittel	109 enthält eine Phenylalaninquelle
110 mit Süßungsmittel	111 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	112 Säuerungsmittel
113 Säureregulator	114 Aroma	115 Emulgator
116 Verdickungsmittel	117 Schmelzsalz	118 chininhaltig
119 coffeinhaltig	120 Backtriebmittel	121 Geliermittel
122 modifizierte Stärke	123 Stabilisator	124 Überzugsmittel
125 Schaumverhüter	126 Trennmittel	127 Füllstoff
128 Festigungsmittel	129 Mehlbehandlungsmittel	130 Treibgas
131 Schaummittel	132 Feuchthaltemittel	

Allergenliste für deine Rezepte erstellen

So kennzeichnest du Allergene & Zusatzstoffe mit der Rezeptrechner Software

Powered by Rezeptrechner

Die Übersicht auf den vorherigen Seiten zeigt dir alle **14 Hauptallergene** und die **kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe**. Statt jedes Gericht von Hand durchzugehen, erstellst du deine Allergenliste direkt aus deinen Rezepten – für Speisekarte, Theke oder Küche.

Schritt für Schritt

NEU Rezepte noch einfacher mit KI eingeben

1 Kostenlos registrieren

Leg dir einen kostenlosen Zugang an – einfach den QR-Code unten scannen.

2 Im Rezeptrechner Portal anmelden

Melde dich mit deinem Zugang im Portal an. Die Software läuft im Browser auf PC, Tablet und Smartphone.

3 Rezept eingeben

Unter „Meine Rezepte“ → „Neues Rezept“ legst du dein Rezept mit Zutaten und Mengen an.

Tipp: Rezepte noch einfacher mit KI eingeben – mit deinem KI-Assistenten (z. B. ChatGPT oder Claude) aus PDF, Foto oder per Prompt.

4 Allergen-Vorschläge prüfen

Die Software schlägt dir zu jeder Zutat die Allergene und Zusatzstoffe vor. Du prüfst sie und passt sie bei Bedarf an.

5 Allergenliste als PDF drucken

Erstelle die Allergenliste für alle deine Gerichte und lade sie als PDF, Excel oder CSV herunter.

Die Allergene und Zusatzstoffe kommen aus deiner Rezeptur – änderst du ein Rezept, ist die Änderung in deiner nächsten Liste schon drin.

So sieht deine Allergenliste aus (Beispiel)

Gericht	Allergene (Kennzeichnungscodes)
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	1 2 12 16 27
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	1 2 12 16
Apfelstrudel mit Vanillesauce	1 2 12 16 18

1 Gluten · 2 Gluten/Weizen · 12 Eier · 16 Milch · 18 Schalenfrüchte/Mandeln · 27 Senf

Jetzt kostenlos ausprobieren

Registriere dich kostenlos und erstelle deine erste Allergenliste mit dem Rezeptrechner.

Ideal für Gastronomie, Catering, Kantinen, Bäckereien und Manufakturen.

Code scannen & direkt starten

Keine Rechtsberatung. Stand: November 2026. Grundlage: Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV).