

# Ernährungs- beratung

September 2015

## Produktfinder für Vegetarier - Informationen zu Zutaten und weiteren Kriterien

Auswahlkriterien:	Erläuterung
Hühnerei	Hühnereidotter und Hühnereiweiß sowie jegliche hühnerei-eiweißhaltige Erzeugnisse
Milch/Milchprodukte	Milch und daraus hergestellte milcheiweißhaltige Erzeugnisse
Käse mit tierischem Lab	Lab ist ein Enzym aus dem Labmagen von Kälbern. Es wird in der traditionellen Käseherstellung verwendet und sorgt dafür, dass das Milcheiweiß gerinnt und für die Käseherstellung abgeschöpft werden kann. Alternativen sind mikrobielles und pflanzliches Lab. Bestimmte, traditionelle Käsesorten, wie z.B. Parmesan müssen mit tierischem Lab hergestellt werden.
Kann Spuren von Fisch, Krusten- und Weichtieren enthalten	Um volle Transparenz und Sicherheit zu bieten, geht bofrost* über die gesetzlichen Forderungen hinaus und kennzeichnet Produkte, bei denen nicht zu 100% ausgeschlossen werden kann, dass sie trotz aller Sorgfalt mit bestimmten Allergenen in Kontakt gekommen sind mit dem Hinweis „Kann Spuren von ... z.B. Fisch enthalten“. Fisch, Krusten- und Weichtiere zählen zu diesen <b>Allergenen</b> , also Stoffen, die bei Allergikern in kleinsten Mengen eine allergische Reaktion hervorrufen können. Die Kennzeichnung <b>bedeutet keinesfalls</b> , dass z. B. Fisch als Zutat verwendet wurde. Es handelt sich vielmehr um einen wichtigen Hinweis für besonders sensible Allergiker.

Möchten oder müssen Sie auf weitere Zutaten verzichten? Unser Produktfinder für Allergiker [www.bofrost\\*/produktfinder](http://www.bofrost*/produktfinder) hilft Ihnen sicherlich weiter.

Ihre Fragen beantworten wir Ihnen auch gern schriftlich unter [ernaehrungsberatung@bofrost.de](mailto:ernaehrungsberatung@bofrost.de).  
Telefonisch erreichen Sie die Ernährungsberatung unter 0800-200 88 44.