



Kuchenliste

Veranstaltung:			
Datum:		Ort:	
Verantwortliche/r:			

Bitte tragen Sie sich in die Kuchenliste ein. Beschriften Sie Ihre Kuchenplatte und Tortenhaube.			
Nr.	Hersteller:	Besondere Zutaten: (Allergene)	
1.		Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Kamut oder Hybridstämme (z. B. Triticale) <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte: <input type="checkbox"/> Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Cashewnüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse Milch und Milcherzeugnisse <input type="checkbox"/> Sonstige zu kennzeichnende Allergene (siehe Blattende): <input type="checkbox"/> _____	
2.		Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Kamut oder Hybridstämme (z. B. Triticale) <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte: <input type="checkbox"/> Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Cashewnüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse Milch und Milcherzeugnisse <input type="checkbox"/> Sonstige zu kennzeichnende Allergene (siehe Blattende): <input type="checkbox"/> _____	
3.		Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Kamut oder Hybridstämme (z. B. Triticale) <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte: <input type="checkbox"/> Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Cashewnüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse Milch und Milcherzeugnisse <input type="checkbox"/> Sonstige zu kennzeichnende Allergene (siehe Blattende): <input type="checkbox"/> _____	
4.		Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Kamut oder Hybridstämme (z. B. Triticale) <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte: <input type="checkbox"/> Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Cashewnüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse Milch und Milcherzeugnisse <input type="checkbox"/> Sonstige zu kennzeichnende Allergene (siehe Blattende): <input type="checkbox"/> _____	

Sonstige Allergene: Krebstiere, Fisch, Erdnüsse, Soja, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtiere, Schwefel



5.		<p>Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Kamut oder Hybridstämme (z. B. Triticale)</p> <p>Eier</p> <p>Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Cashewnüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse</p> <p>Milch und Milcherzeugnisse</p> <p>Sonstige zu kennzeichnende Allergene (siehe Blattende):</p> <hr/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6.		<p>Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Kamut oder Hybridstämme (z. B. Triticale)</p> <p>Eier</p> <p>Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Cashewnüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse</p> <p>Milch und Milcherzeugnisse</p> <p>Sonstige zu kennzeichnende Allergene (siehe Blattende):</p> <hr/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7.		<p>Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Kamut oder Hybridstämme (z. B. Triticale)</p> <p>Eier</p> <p>Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Cashewnüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse</p> <p>Milch und Milcherzeugnisse</p> <p>Sonstige zu kennzeichnende Allergene (siehe Blattende):</p> <hr/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8.		<p>Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Kamut oder Hybridstämme (z. B. Triticale)</p> <p>Eier</p> <p>Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Cashewnüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse</p> <p>Milch und Milcherzeugnisse</p> <p>Sonstige zu kennzeichnende Allergene (siehe Blattende):</p> <hr/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9.		<p>Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Kamut oder Hybridstämme (z. B. Triticale)</p> <p>Eier</p> <p>Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Cashewnüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse</p> <p>Milch und Milcherzeugnisse</p> <p>Sonstige zu kennzeichnende Allergene (siehe Blattende):</p> <hr/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Hinweis:

Die Kuchen sind eindeutig mit den entsprechenden Nummerierungen zu kennzeichnen. Kuchen, die eine nicht durchgebackene Füllung enthalten, sind bei **maximal +7°C zu kühlen**. Die dafür vorgesehene Kühleinrichtung muss mit einem externen Thermometer versehen sein. Bei der Allergenkennzeichnung sind auch die Garnituren der Kuchen zu berücksichtigen. Der Hinweis bezüglich der Aufbewahrung der Kuchenliste ist deutlich zu kennzeichnen, z. B. auf der Preisliste. Das zuständige Verkaufspersonal ist zu informieren, wo die Kuchenliste zu finden ist.

Sonstige Allergene: **Krebstiere, Fisch, Erdnüsse, Soja, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtiere, Schwefel**