

Kuchenliste

Veranstalter/Bezeichnung der Veranstaltung: _____

Datum _____

Verantwortliche Person: _____

**Bitte tragen sie sich in die Kuchenliste ein
Beschriften Sie Ihre Kuchen Platte und Tortenhaube**

Nummer	Hersteller	Besondere Zutaten: (Allergene)
1.		Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Karmut oder Hybridstämme(z.B.Tritikale) <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Kaschunüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse; <input type="checkbox"/> Mich und Micherzeugnisse: <input type="checkbox"/> Sonstige zu Kennzeichnende(siehe Blattende) <input type="checkbox"/> Allergene: _____
2.		Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Karmut oder Hybridstämme(z.B.Tritikale) <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Kaschunüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse; <input type="checkbox"/> Mich und Micherzeugnisse: <input type="checkbox"/> Sonstige zu Kennzeichnende(siehe Blattende) <input type="checkbox"/> Allergene: _____
3.		Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Karmut oder Hybridstämme(z.B.Tritikale) <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Kaschunüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse; <input type="checkbox"/> Mich und Micherzeugnisse: <input type="checkbox"/> Sonstige zu Kennzeichnende(siehe Blattende) <input type="checkbox"/> Allergene: _____
4.		Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Karmut oder Hybridstämme(z.B.Tritikale) <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Kaschunüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse; <input type="checkbox"/> Mich und Micherzeugnisse: <input type="checkbox"/> Sonstige zu Kennzeichnende(siehe Blattende) <input type="checkbox"/> Allergene: _____
5.		Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Karmut oder Hybridstämme(z.B.Tritikale) <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Kaschunüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse; <input type="checkbox"/> Mich und Micherzeugnisse: <input type="checkbox"/> Sonstige zu Kennzeichnende(siehe Blattende) <input type="checkbox"/> Allergene: _____

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

Kuchenliste

Veranstalter/Bezeichnung der Veranstaltung: _____

6.		<p>Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Karmut oder Hybridstämme(z.B.Tritikale) <input type="checkbox"/></p> <p>Eier <input type="checkbox"/></p> <p>Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Kaschunüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse; <input type="checkbox"/></p> <p>Milch und Milerzeugnisse: <input type="checkbox"/></p> <p>Sonstige zu Kennzeichnende(siehe Blattende) <input type="checkbox"/></p> <p>Allergene: _____</p>
7.		<p>Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Karmut oder Hybridstämme(z.B.Tritikale) <input type="checkbox"/></p> <p>Eier <input type="checkbox"/></p> <p>Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Kaschunüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse; <input type="checkbox"/></p> <p>Milch und Milerzeugnisse: <input type="checkbox"/></p> <p>Sonstige zu Kennzeichnende(siehe Blattende) <input type="checkbox"/></p> <p>Allergene: _____</p>
8.		<p>Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Karmut oder Hybridstämme(z.B.Tritikale) <input type="checkbox"/></p> <p>Eier <input type="checkbox"/></p> <p>Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Kaschunüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse; <input type="checkbox"/></p> <p>Milch und Milerzeugnisse: <input type="checkbox"/></p> <p>Sonstige zu Kennzeichnende(siehe Blattende) <input type="checkbox"/></p> <p>Allergene: _____</p>
9.		<p>Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Karmut oder Hybridstämme(z.B.Tritikale) <input type="checkbox"/></p> <p>Eier <input type="checkbox"/></p> <p>Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Kaschunüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse; <input type="checkbox"/></p> <p>Milch und Milerzeugnisse: <input type="checkbox"/></p> <p>Sonstige zu Kennzeichnende(siehe Blattende) <input type="checkbox"/></p> <p>Allergene: _____</p>
10.		<p>Glutenhaltiges Getreide: Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Karmut oder Hybridstämme(z.B.Tritikale) <input type="checkbox"/></p> <p>Eier <input type="checkbox"/></p> <p>Schalenfrüchte: Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Kaschunüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse; <input type="checkbox"/></p> <p>Milch und Milerzeugnisse: <input type="checkbox"/></p> <p>Sonstige zu Kennzeichnende(siehe Blattende) <input type="checkbox"/></p> <p>Allergene: _____</p>

Hinweis:

Die Kuchen sind **eindeutig** mit den entsprechenden Nummerierungen zu kennzeichnen.
 Bei Kuchen, die eine nicht durchgebackene Füllung enthalten, sind bei **maximal +7°C zu Kühlen**.
 Die dafür vorgesehene Kühleinrichtung muss mit einem externen Thermometer versehen werden.
 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**