



Food-Info Allergy Dictionary Deutsch – Nederlands



Allergie

Allergen
allergenfrei
allergisch/ überempfindlich
allergischer/
anaphylaktischer Schock
Antihistaminika
Eiweiß
Histamin
Ich bin allergisch gegen...
intolerant
Lebensmittelallergie

Nahrungsmittelüber-
empfindlichkeit
Nahrungsmittel-
unverträglichkeit

Milchprodukte

Butter
Buttermilch
Joghurt
Käse
Kasein
Kefir
Kuhmilch
Laktose / Milchzucker
Milch
Milcheiweiß
Milchzucker
Milchzuckerunverträglichkeit/
Laktose Intoleranz
Molke/ Milchserum
Molkepulver
Sahne
Schafsmilch
Schlagsahne
Ziegenmilch

Erdnuss

Baumüsse

Aprikosenkerne
Cashewnuss
Erdnussbutter

allergie

allergeen
vrij van allergenen
allergisch
anafylactische shock

anti-histaminica
eiwit
histamine
ik ben allergisch voor...
intolerant
levensmiddelenallergie,
voedselallergie
voedselovergevoeligheid

voedselintolerantie

zuivelproducten

boter
karnemelk
yoghurt
kaas
caseine
kefir
koemelk
lactose
melk
melkeiwit
melksuiker
lactoseintolerantie

wei
weipoeder
room
schapenmelk
slagroom
geitenmelk

pinda

noten (geen pinda's)

abrikozenpitten
cashewnoot
pindakaas

Erdnussöl
Erdnusssoße
Esskastanie
Hasselnuss
Kemirinnuss
Kokosnuss
Macadamianuss
Mandeln
Nüsse
Paranuss
Pekannuss
Pinienkerne
Pistazien
Walnuss
Walnussöl

Sojabohnen

Lezithin
Sojaeiweiß
Sojaöl
Sojasoße
Tempeh
Tofu

Hülsenfrüchte / Leguminosen

Bohnen
Erbsen
Hülsenfrüchte
Linsen
Lupine

Gluten/Klebereiweiß

Amaranth
Buchweizen
Dinkel
Gerste
Gliadin
Glutenin
Glutenunverträglichkeit
Hafer
Hirse
Kamut (alte Weizensorte)
Kleie

pinda-olie
saté, satésaus
tamme kastanje
hazelnoot
kemirinoten
kokosnoot
macadamia(noot)
amandel
noten
paranoot
pekanoot
pijnboomspitten
pistachenoten
walnoot
walnootolie

sojaboon

lecithine
soja-eiwit
soja-olie
sojasaus, ketjap
tempé
tofu, tahoe

peulvruchten

boon
erwt
peulvruchten
linzen
lupine

gluten

amarant
boekweit
spelt
gerst
gliadine
glutenine
glutenintolerantie
haver
gierst
kamoet, kamut
zemelen

Mais
Mehl
Reis
Roggen
Speisestärke
Tapioka/ Maniokstärke
Triticale
Weizen
Weizengrütze/ Bulgurweizen
Zöliakie

Meeresfrüchte

Austern
Fisch
Forelle
Garnelen/ Krabben
Hering
Hummer
Kabeljau/ Dorsch
Karpfen
Krebs/ Krabben
Lachs
Makrele
Miesmuscheln
Plattfische
Sardelle/ Anchovis
Schalentiere
Schellfisch
Scholle
Schwertfisch
Seebarsch
Seezunge
Thunfisch
Tintenfisch

Hähnchen Ei

Albumin
Conalbumin
Eigelb
Ei-Lezithin
Eiweiß
Globulin
Lysozyme

mais
meel, bloem
rijst
rogge
zetmeel
tapioca
triticale
tarwe
bulgur, boelgoer
coeliakie

vis en schelpdieren

oester
vis
forel
garnaal
haring
kreeft
kabeljauw
karper
krab
zalm
makreel
mosselen
platvis
ansjovis
schelpdieren
schelvis
schol
zwaardvis
baars
tong
tonijn
inktvis, octopus

kip ei

albumine
conalbumine
eidooier, eigeel
ei-lecithine
ei-wit, ei-eiwit
globuline
lysozym

© www.food-info.net, 2007 All rights reserved. Do not copy or distribute !

This allergy dictionary is published by www.food-info.net, an initiative of Wageningen University and the European Federation of Food Science and Technology.

Translators :

Dr. Dipl. Ing. Sonja Isken , Sandra Huber, Ralf Hartemink

Food-Info.net
Wageningen University
PO Box 8129
6700 EV Wageningen
the Netherlands



Food-Info Allergy Dictionary Deutsch – Nederlands



Mayonnaise
Ovoalbumine

Fleisch

Fleischersatz
Hackfleisch
Hamburger
Hammelfleisch
Kalbfleisch
Lammfleisch
Muskeleiweiß
Rindfleisch
Salami
Schinken
Schweinefleisch
Wurst

Gewürze

Kräuter

Anis
Basilikum
Fenchel
französischer Senf/
schwarzer Senf
Knoblauch
Koriander
Kümmel
Muskatnuss
Petersilie
Pfeffer
Pfefferminze
Salbei
Senf
Senföl
Staudensellerie
Tafelsenf
Thymian
Zimt
Zwiebeln

Schokolade

Kakao
Kakaobutter
Kakaomasse

mayon(n)aise
ovo-albumine

vlees

vleesvervanger
gehakt
hamburger
schapenvlees
kalfsvlees
lamsvlees
spier eiwit, spiervlees
rundvlees
salami
ham
varkensvlees
worst

specerijen

kruiden

anijs
basilicum
venkel
zwarte mosterd

knoflook
koriander
karwij
nootmuskaat
peterselie
peper
pepermunt
salie
mosterd
mosterdolie
selderij
gele mosterd
tijm
kaneel
ui

chocolade

cacao
cacaoboter
cacaomassa

Kakaopulver

Zusatzstoffe

Azofarbstoff
Benzoessäure
Benzoessäuresalz
Konservierungsstoffe
Lebensmittelfarbstoffe
Natriumglutamat
Salicylat
Schwefeldioxid
Sorbinsäure
Sorbinsäuresalz
Sulfit
Tartrazin
Vanille
Vanillin

Zucker

Süßstoffe

Alantstärke/ Inulin
Aspartam
Fruchtzucker
Fructose
Glukose
Glukosesirup
Honig
Invertzucker
Lactitol
Lactulose
Maltitol
Rohrzucker/ Saccharose
Sorbitol
Traubenzucker
Xylitol

Obst

Gemüse

Äpfel
Avocado
Bananen
Birnen
Brockoli; Spagelkohl

cacaopoeder

additieven

azo-kleurstoffen
benzoëzuur
benzoaat
conserveermiddelen
(levensmiddelen)kleurstoffen
glutamaat, ve-tsin
salicylaat
zwaveldioxide
sorbinezuur
sorbaat
sulfit
tartrazine
vanille
vanilline

suiker

zoetstof

inuline
aspartaam
fruitsuiker, vruchtensuiker
fructose
glucose
glucosestroop
honing
invertsuiker
lactitol
lactulose
maltitol
saccharose
sorbitol
druivensuiker
xylitol

fruit

groenten

appel
avocado
banaan
peer
broccoli

Datteln
Erdbeeren
Feigen
Grapefruit/ Pampelmuse
Karotten
Kirschen
Kiwi
Limette/ Limone
Mandarine
Orange
Orangensaft
Pfirsich
Pflaumen
Schlangengurken
Spinat
Tomaten
Weintrauben
Zitrone
Zitrusfrüchte

Hefe

Hefeextrakt

Sesamsamen

Sesamöl

Alkohol

Sonnenblumenkerne

Pilze

Austernpilze

dadel
aardbei
vijg
grapefruit
wortel
kers
kiwi
limoen
mandarijn
sinaasappel
sinaasappelsap
perzik
pruim
komkommer
spinazie
tomaat
druif
citroen
citrusvruchten

gist

gist extract

sesamzaad

sesamolie

alcohol

zonnebloempitten

champignon, paddestoel

oesterzwam

© www.food-info.net, 2007 All rights reserved. Do not copy or distribute !

Translatoren :

Dr. Dipl. Ing. Sonja Isken , Sandra Huber, Ralf Hartemink

Food-Info.net
Wageningen University
PO Box 8129
6700 EV Wageningen
the Netherlands

This allergy dictionary is published by www.food-info.net, an initiative of Wageningen University and the European Federation of Food Science and Technology.