



## Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten

### Seminarprogramm

Was ist eine Lebensmittelallergie?

Wo liegen die Unterschiede zur  
zur Intoleranz?

Die immunologische Reaktion bei Allergien

Die häufigsten Auslöser für Allergien und  
Unverträglichkeiten:

Nüsse

Hühnerei

Kuhmilch

Soja

Laktose

Fruktose

Gluten

Histamin

## basefood-day

### Tagesseminar

09. November 2019

Veranstaltungsort

Buxtehude

Seminarzeiten

10:00-19:00 Uhr



Die Entstehung von Intoleranzen und  
die Rolle des Darms

Die häufigsten Symptome

Zöliakie

Die Kreuzallergie

Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

Ernährungsoptimierung nach basefood

[www.basefood.de](http://www.basefood.de)