

Ei-Ersatzprodukte (alphabetisch gelistet)	Zutatenliste	Energie	Fett	davon gesättig te FS	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Ballast stoffe	Salz
		kcal/100 g	in g/100g*						
3 Pauly Ei-Ersatz vegan	Maisstärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Xanthan), Reismehl, Erbsenprotein	480	25	25	58	0	2,0	6,1	0,5
Alnatura Veganer Ei-Ersatz	Süßlupinenmehl, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Maismehl, Leinsamenmehl teilentfettet, Sonnenblumenmehl teilentfettet	325	8,3	1,2	14	6,6	30	37	0,04
Antersdorfer ZauberEi Vegan	Maisstärke, Kichererbsenmehl, Sonnenblumenkernmehl, Maltodextrin, Kürbispulver, Salz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Curcuma, Acerolapulver	402	13	2,0	64	3,5	4,6	5,1	0,97
Antersdorfer ZauberEiweiß Vegan	Erbsenprotein, Reisstärke, Maltodextrin, Salz, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan)	347	2,1	0,3	40	0,8	41	2,0	3,9
Arche VegEgg	Lupinenmehl (55 %), Maisstärke, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Meersalz, Kurkuma	309	6,7	0,9	38	2	24	k.A.	3
Bio-Zentrale Ei-Ersatz Vegan	Süßlupinenmehl, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Maismehl, Leinprotein, Sonnenblumenprotein	324	8,4	1,2	14	6,6	30	k.A.	0,04
Biovegan Ei-Ersatz	Süßlupinenmehl, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Maismehl, Leinprotein, Sonnenblumenprotein	324	8,4	1,2	14	6,6	30	37	0,04
Biovegan Eiweiß-Ersatz	Erbsenprotein, Maisstärke, Kartoffelstärke, Inulin, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Ackerbohnenprotein, Salz	43	< 0,5	0,1	4,3	< 0,5	4,8	1,5	0,15
GutBio Ei-Ersatz vegan	Süßlupinenmehl, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Maismehl, Leinprotein, Sonnenblumenprotein	324	8,4	1,2	14	6,6	30	k.A.	0,04
Hammermühle Ei-Ersatz vegan	Maisstärke, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel: Xanthan, Reismehl, Erbsenprotein	480	25,4	25	57,8	0,0	2,0	6,1	0,5

KoRo Ei-Ersatz vegan	65 % Maisstärke, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel: Xanthan, Reismehl, Erbsenprotein	480	25	25	58	0	2,0	k.A.	0,50
Lord of Tofu Vegan-Eia	98 % Tofu (Wasser, Sojabohnen, Gerinnungsmittel: Calciumsulfat), Steinsalz, Gewürze, Roh-Rohrzucker, Verdickungsmittel: Agar-Agar	49	2,7	0,5	0,5	0,5	5,0	k.A.	1,3
MyEy Ei-Ersatz	Maisstärke, pflanzliche Eiweißquelle (Kartoffeleiweiß, Erbseneiweiß, Lupinenmehl), Maltodextrin, Steinsalz, Gelbwurzpulver, Schwarzsatz, Geliermittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), weißer Pfeffer gemahlen	360	0,8	0,2	69,3	0,5	18,9	0,7	2,3
MyEy Eiweiß-Ersatz	Maisstärke, pflanzliche Eiweißquelle (Kartoffeleiweiß, Erbseneiweiß, Lupinenmehl), Steinsalz, Geliermittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Speisesoda, Schwarzsatz, Pfeffer weiß, gemahlen	348	0,1	0	68,9	0,4	19,1	0,8	3,2
Natura Ei-Ersatz vegan	Lupinenmehl (55 %), Maisstärke, Maltodextrin, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Meersalz, Curcuma	309	6,7	0,9	38	2,0	24	k.A.	3,0
Orgran No Egg vegan	Kartoffelstärke, Tapiokastärke, Backtriebmittel: Kalziumkarbonat, Säureregulator: Zitronensäure, pflanzliches Gummi als Stabilisator: Methylcellulose	313	0,3	0,1	70,5	0	0,2	2,9	0
Ruf Veganer Ei-Ersatz	Maisstärke, Erbsenprotein, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl	377	2,8	1,2	63	1,1	23	k.A.	1,1
Soyana Vegane Alternative zu Omelette & Rührei	Tofu 87,3 % (Wasser, Sojabohnen, Nigari = Magnesiumchlorid), Higholeic Sonnenblumenöl, Gewürze, Steinsalz, Kichererbsenmehl	207	15	1,8	6,2	1,2	11	2,8	1,06

*\* Die meisten Produkte, die mit Wasser angerührt werden, kommen mit einer Dosierung zwischen 3 und 10 Gramm für ein zu ersetzendes Ei aus. Wer wissen möchte, welche Nährwerte ein ersetztes Ei aufweist, kann die angegebenen Nährwerte pro 100g auf ein ersetztes Ei je nach Dosierungsangabe umrechnen. Bei 3 von 16 pulverförmigen Ersatzprodukten nimmt der Hersteller seinen Käufern diese Arbeit ab und macht zusätzliche Angaben.*