

Stand Dezember 2014

Bitte zusammen mit der Speisekarte öffentlich aushängen!

Information über Allergene in unseren angebotenen Speisen

Sehr geehrte Kunden!

Schon immer gibt es Allergene in Lebensmitteln und verarbeiteten Speisen. Bei gekauften Waren in ihrem Supermarkt können Sie dies dem Produktblatt entnehmen.

Eine gesetzliche Regelung besagt, dass in Krankenhäusern und anderen Häusern mit Gemeinschaftsverpflegung, Gaststätten, Vereinsheime und Straßenfeste diese Allergene auf der Speisekarte kenntlich gemacht werden müssen.

Lassen Sie sich deshalb von den Buchstaben auf unserer Karte nicht verwirren.

Die Erklärung dieser Allergene, die im Übrigen für 96% der Bevölkerung völlig unbedenklich verzehrt werden können, finden Sie im Anhang. Einen Vorteil bietet diese Regelung Menschen, die z. B. auf gewisse Stoffe nachweislich allergisch reagieren.

Wir bitten um Ihr Verständnis für diese Regelung.

Anhang/Legende zur Kenntlichmachung von Allergenen:

| | | |
|----------|---|--|
| a | = | Glutenhaltig Weizen a/ Roggen a1/ Gerste a2/ Khorasan a3 |
| b | = | Krebstiere |
| c | = | Eier |
| d | = | Fische |
| e | = | Erdnüsse |
| f | = | Soja |
| g | = | Milch |
| h | = | Schalenfrüchte |
| i | = | Sellerie |
| j | = | Senf |
| k | = | Sesam |
| l | = | Schwefeldioxid und Sulfite |
| m | = | Lupinen |
| n | = | Weichtiere |
| o | = | Haselnüsse |
| p | = | Nüsse = Wall p1/ Mandeln p2 / Peka p3/ Pistazien p4/ Macadamia p5 |

Wir versuchen in unseren Frischprodukten, so gut es geht, Allergene auszuschließen.