



INFORMATION FÜR UNSERE GÄSTE

Allergene und Intoleranzen

Sehr geehrte Gäste (m/w),

gemäß der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung müssen ab dem 13. Dezember 2014 - zusätzlich zu den bereits deklarierten Zusatzstoffen - lose Speisen und Lebensmittel in Bezug auf 14 Allergene und Intoleranzen gekennzeichnet werden.

Was sind Allergien und Intoleranzen?

Lebensmittelallergien sind Reaktionen der Überempfindlichkeit des Körpers auf körperfremde Stoffe in der Nahrung. Etwa 2% der Erwachsenen leiden an einer echten Nahrungsmittelallergie. Von dieser zu unterscheiden ist die sogenannte Nahrungsmittelintoleranz. Deren Symptome sind denen einer echten Lebensmittelallergie ähnlich. Bei diagnostizierter Allergie gegen ein bestimmtes Nahrungsmittel ist die wichtigste Regel das Allergen zu meiden.

Durch ein hochgestelltes A (A) wie Allergen und ein hochgestelltes Z (Z) wie Zusatzstoff, kennzeichnen wir in Zukunft unsere Speisen zum Inhalt eines Allergens oder Zusatzstoffs an der Ausgabe.

Eine Detaildokumentation steht Ihnen im Restaurant zur Verfügung.

Fragen Sie unsere gastronomische Leitung bzw. unser Ausgabepersonal.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Ihr Team von Genuss & Harmonie

Welche Allergene sowie daraus gewonnene Erzeugnisse sind gemeint?

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Schwefeldioxid
- Lupinen
- Weichtiere

