

Die 14 Hauptallergene



Eier



Sesam



Soja



Milch



Sellerie



Getreide



Senf



Fische



Erdnüsse



Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae)



Nüsse (Schalenfrüchte)



Weichtiere (Mollusken)



Schwefeldioxid und Sulphit



Lupinen

*Verehrte Gäste,
willkommen in unserem Restaurant. Wir versichern Ihnen, dass wir mit größter Sorgfalt, mit einem hohen Maß an Verantwortung unsere Waren aussuchen und verarbeiten. Hier arbeitet ausgebildetes und geprüftes Fachpersonal mit einer hohen Kompetenz und der Erfahrung vieler Berufsjahre. Wir sind es gewohnt, Verantwortung zu übernehmen, für unsere Arbeit, unser Produkt und das Wohlbefinden unserer Gäste. Wir sind vor Ort, wir schauen Ihnen in die Augen, bei der Begrüßung, wie auch bei der Verabschiedung. Das unterscheidet uns von der Lebensmittelindustrie und Politikern in Brüssel.*

Dennoch haben wir uns gerne mit neuen Regelungen zur Lebensmittelinformationsverordnung beschäftigt und Ihnen die anhängige Information erarbeitet. Diese erheben keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit und werden ständig erneuert und erweitert.

*Bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns,
wir sind vor Ort und schauen Ihnen gerne bei der Beantwortung in die Augen.*

*Ihr Team im 69 – das Restaurant,
im Restaurant Blauer Frosch,
in der Kantine 98*

Entsprechend der am 13. Dezember 2014 geltenden europäischen Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung, LMIV) erfüllen wir hiermit nach bestem Wissen und Gewissen die **Richtlinie 2007/68/EC** zur Änderung der Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie [2000/13/EC](#) Anhang IIIa regelt die **Kennzeichnung von Allergenen**.

Diese „Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen“, sind auch in Anhang II der neuen Lebensmittelinformationsverordnung ([Verordnung \[EU\] Nr. 1169/2011](#)) gelistet.

Vorsorglich weisen wir darauf hin, dass es bedingt durch räumliche und technische Begebenheiten es nicht möglich ist unsere Speisen komplett allergenneutral zu bereiten. So können immer Spuren von Allergenen in unseren Speisen enthalten sein.

Entsprechend der zugelassenen Ausnahmen verzichten wir aus Übersichtsgründen auf die Allergenbezeichnung, wenn diese schon im Namen der Speise enthalten ist, z. B. auf den Hinweis „Eier“ bei Eierpfannkuchen- oder „Fisch“ bei Fischsuppe u.s.w.

Durch die Verwendung von verschiedensten hochwertigen Gewürzmischungen können immer geringe Mengen, die mangels Masse nicht kennzeichnungspflichtig sind, verschiedener Allergene in einzelne Speisen gelangen. Diese geringen Mengen und die bei einer Benennung eher zur Unübersichtlichkeit führende einzelne Auflistung, ersparen wir uns im Sinne des Verbrauchers.

Auch hierauf bezogen weisen wir auf eine Informations- /Hinweispflicht durch den Gast bei Lebensmittelunverträglichkeiten hin. Wir verpflichten hier den Verbraucher zu einer eindeutigen Information an unsere Mitarbeiter, um Risiken zu minimieren und Schädigungen auszuschließen.

Mit der Bestellung und dem Abschluss des klassischen Gast- bzw. Bewirtungsvertrages akzeptiert jeder Gast unsere AGB's und die Hinweise zur Verordnung, sowie seiner Informationspflicht und entbindet uns der Haftpflicht durch Schäden bei Nichteinhaltung.



A1 Glutenhaltiges Getreide

Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon

Bei unseren Speisen ggf. vorhanden in:

**Brot und Brötchen,
Croissants, Blätterteig
Blätterteigpasteten,
Teigschalen, Waffeln,
Teigprodukten,
Nudeln, Spirelli, Spagetti
Lasagne,
Nudelaufwurf,
Spagetti Bolognese,
Goulasch, Goulaschsuppe, Wurstgoulasch,
In der Panade von Kotelet, Schnitzel, Fischfilets,
Cornflakes, Frühstücksmüsli,
gebundene Soßen,
Suppen aller Art,
Klöße, Knödel, Semmelknödel
Kekse,
Crepes, Eiswaffeln, Gebäck, Schoko- und Müsliriegel
Kroketten, Herzoginkartoffeln, Maccairekartoffeln**



A2 Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei unseren Speisen ggf. vorhanden in:

**Fischsuppen mit Garnelen,
Fischeintöpfe mit Krustentieren
Garnelenspieße
Krabbensalate
Fischsalate**



A3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei unseren Speisen ggf. vorhanden in:

Frühstückseier gekocht
Rühr- und Spiegeleier
Pfannkuchen, Crepes,
Panierte Kotelet, Schnitzel, Fischfilets
Puddings, Dessertcreme,
Vanillesoße,
Kuchen und Gebäck
Ei und Spinat
Hamburger Schnitzel
Bauernomelette
Kotelet Prager Art
Sc. Hollandaise
Mayonnaise
Salate mit Mayonnaise
Kartoffelsalat, Nudelsalat
Gefüllte Eier
Senfeier,
Strammer Max
Klöße, Knödel, Semmelknödel
Kroketten, Herzoginkartoffeln, Maccairekartoffeln
Eis, Softeis, Parfait,



A4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei unseren Speisen ggf. vorhanden in:

Seelachsfilet
Lachsfilet,
Süßwasserfische, u.a.
Forelle, Bachforelle, Lachsforelle, Saibling, Karpfen, Hecht, Zander,
Salzwasserfische, u.a.
Hering, Matjes, Dorsch, Kabeljau, Schellfisch, Seezunge, Hornfisch
Wanderfische, u. a. Lachs, Aal, Stör,
geräucherte und gebeizte Fische u.a.
Forellen, Lachse, Makrelen, Heilbutt, Butterfisch, Dornhecht
Kaviar oder Kaviarersatz, u.a.
vom Stör, Forelle, Meerforelle, Seehasenrogen rot u. schwarz,
Fischsuppe,
Würzfisch,
Paniertes Fischfilet, Fischstäbchen, Fischlies, Fisch im Teigmantel,
Fischeintopf,



A5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei unseren Speisen ggf. vorhanden in:

Erdnussöl,
Brotaufstrich,
Gebäck,
Speiseeis,
Salatdressings
Garnierungen,
Gewürzmischungen
Knabberzeug,
Schoko und Müsliriegel



A6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei unseren Speisen vorhanden in:

Sojaöl,
Sojasoße,
Würzmitteln und Würzsoßen
Gewürzmischungen
Tofu,
Sojasprossen
Garnierungen



A7 Milch / Laktose

und daraus gewonnene Erzeugnisse
einschließlich Laktose

Bei unseren Speisen vorhanden in:

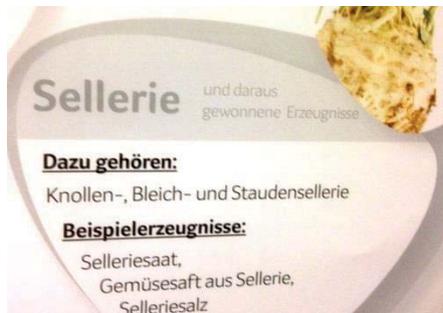
Frühstücksmilch sowohl 1,5% Fett wie auch 3,5% Fett,
Frühstücksdrinks
Kondensmilch,
Sahne,
Joghurt,
Butter, Margarine,
Käse, Schmelzkäse,
Sauerrahm,
Überbackene Steaks, Aufläufe,
Ziegenkäse,
Salatdressings,
Puddings, Cremes,
Gebäck, Kuchen,
Eis, Softeis,
Soßen und Suppen,
Kartoffelstampf, Kartoffelpüree, Kräuterpüree, Kartoffelschnee,
Kartoffelgratin



A8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei unseren Speisen vorhanden in:

**Brotaufstrich,
Müsli,
Gebäck,
Salate,
Desserts,
Eis,
Krokant
Schokoriegel
Nussöl**



A9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei unseren Speisen vorhanden in:

**Soßen,
Suppen, gebunden und klar,
Gewürzmischungen,
Würzmittel,
Salaten,
Salatdressings
Mischgemüsen,
Eintöpfen,
Aufläufen,
Goulasch,
Selleriesalz
Gemüsesäfte**



A10 Senf

Bei unseren Speisen vorhanden in:

Senf zu verschiedenen Gerichten

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Schweinebraten

Gewürzmischungen

Eintöpfe

Soßen

Senfkrusten

Strindberg-garnituren

Goulasch

Wurstgoulasch

Soljanka

Frühstückssalate

Senfsoßen

Eier in Senfsoße

Salatdressings

Fleisch und Wurstwaren



A11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei unseren Speisen vorhanden in:

Brot, Brötchen

Gebäck

Gewürzmischungen

Cerealien

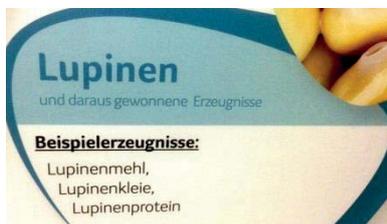
Salate



A12 Schwefeldioxid und Sulfit

Kann bei folgenden Speisen, auch in nicht kennzeichnungspflichtigen Mengen vorhanden sein (achten Sie bitte auch auf die Legende für Zusatzstoffe auf unseren Speisekarten):

Kasseler, Knacker
Gepökelte Fleisch u. Fischerzeugnisse
Backwaren
Wurstgoulasch
Fleisch und Wurstwaren
Sülzen
Apfelerzeugnisse
Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse
Würz- u. Verdickungsmittel
Joghurt
Kompott
Crèmes
Brotaufstrichen,
Käse



A13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Spuren oder geringe Mengen können vorkommen in:

Gewürzmischungen
Müsli oder Körnermischungen



A14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei unseren Speisen vorhanden in:

Muschelgerichten