

Allergenliste

Die 14 Hauptallergene nach Anhang II LMIV je Gericht, schriftliche Dokumentation nach § 4 LMIDV

Betrieb

Stand

Verantwortlich

Allergene nach Anhang II LMIV: A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte (Nüsse), I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere. Kreuz (x) setzen, wenn das Gericht das Allergen als Zutat enthält.

Gericht / Produkt	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N

- ☐ Angabe auf der Speisekarte (Buchstaben als Fußnote beim Gericht)
- ☐ Mündliche Auskunft durch geschultes Personal, diese Liste liegt zur Einsicht bereit, Hinweis ausgehängt

Hinweis für Gäste: Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Personal. Eine schriftliche Dokumentation liegt zur Einsicht bereit.

Geprüft am

Unterschrift (bei jeder Rezeptur- oder Lieferantenänderung neu prüfen)

Gilt für lose Ware und Speisen im Restaurant, Imbiss, Café und Hotel (§ 4 LMIDV in Verbindung mit Art. 9 Abs. 1 Buchst. c LMIV).