

Cafe MentA

Liebe Gäste!

Wir möchten Sie gerne über die wichtigsten Allergene in unserer Standardspeise- und Wochenkarte informieren.

Die Informationspflicht über die 14 Hauptallergene laut Anhang II der EU- Informations-verordnung Nr. 1169/2011 gilt ab 13.12.2014 auch für so genannte „lose Ware“. Darunter fallen auch Gerichte, die in Gastgewerbebetrieben und Hotelrestaurants verabreicht werden.

WICHTIGE INFORMATION ZU DEN ALLERGENEN:

- ✓ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind
- ✓ Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften [EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011]. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- ✓ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Ei

D: Fisch

E: Erdnuss

F: Soja

G: Milch/Laktose

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesam

P: Lupinen

O: Sulfite,

R: Weichtiere