

## **ALLERGENKENZEICHNUNGSPFLICHT**

Im Dezember 2014 ist die sog. Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) EU NR. 1169/2011 des Europäischen Parlaments in Kraft getreten. Darin ist festgeschrieben, dass Lebensmittel, die Allergene auslösen können, künftig kennzeichnungspflichtig sind. Es geht darum Allergie- und Unverträglichkeitsauslöser für betroffene Allergiker bekannt zu machen.

**Es wurden 14 Allergene, die 90% aller Allergien auslösen können definiert:**

- a. Glutenhaltige Getreide  
(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fisch und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte  
(d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j. Senf und Senferzeugnisse
- k. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- l. Weichtiere  
(Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- m. Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- n. Schwefeldioxid und Sulfite  
(bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)

Wir kommen dieser Kennzeichnungspflicht nach und bilden die enthaltenen Allergene mit den Buchstaben a-n im Speiseplan ab.

***Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren von Allergenen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.***