

# ALLERGENHINWEIS

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie drauf Hinweisen, dass wir keine Allergieküche betreiben.

Wir verarbeiten in unserer Küche Zutaten, die laut der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung [EU] Nr. 1169/2011) mit allergenem Potential eingestuft werden und kennzeichnungspflichtig sind. Dieser Kennzeichnungspflicht kommen wir nach. Wir achten selbstverständlich auf ein hohen Hygienestandard in der Küche, spülen genutzte Küchenutensilien zügig und lagern die Ware entsprechend. Dennoch können wir nicht ausschließen, dass unter Umständen Spuren von Zutaten mit allergenem Potential an den Speisen vorhanden sein können an denen diese nicht zu erwarten sind. Auch können wir Kreuzkontaminationen mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung gelistet sind, nicht völlig ausschließen. Sollten Sie sehr stark allergisch schon auf Spuren von bestimmten Zutaten reagieren, so können wir Ihnen keine risikofreien Speisen garantieren. In diesem Fall raten wir Ihnen von einem Besuch in unserem Restaurant ab.

Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) listet die Erzeugnisse auf, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und damit kennzeichnungspflichtig sind.

Dies sind:

- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben

Zusätzliche Kennzeichnungen:

- Frischer Knoblauch und Knoblauchgewürz/-pulver
- Frische Zwiebeln oder Zwiebelgewürz/-pulver

# PERSÖNLICHE RISIKOERKLÄRUNG BEI ALLERGENER UNVERTRÄGLICHKEIT

Hiermit bestätige ich,

\_\_\_\_\_,  
*Vor- und Nachname*

dass ich die gesetzlich vorgeschriebenen Allergenkennzeichnung in der Speisekarte gelesen habe. Mir ist bekannt, dass das Restaurant „Die Wildgans / Mittelstr. 10-12 / 42799 Leichlingen“ über keine Allergieküche verfügt.

Ich bin des Weiteren darauf hingewiesen worden, dass unter Umständen Spuren von Zutaten mit allergenem Potenzial an den Speisen vorhanden sein könnten, an denen diese nicht zu erwarten sind. Ebenso ist mir bewusst, dass auch Kreuzkontaminationen mit Zutaten mit allergenem Potential nicht völlig auszuschließen sind.

Auf eigenes Risiko hin habe ich mich gegen den Rat des Restaurants entschieden bei sehr starken Allergien von einem Besuch im Restaurant abzusehen und dort keine Speisen zu verzehren.

\_\_\_\_\_  
*Datum*

\_\_\_\_\_  
*Unterschrift*