

## Information aus der Küche

Liebe Patienten, Gäste und Mitarbeiter,

ab dem 13.12.2014 tritt eine neue EU-Richtlinie in Kraft, die besagt das auch bei unverpackten Lebensmitteln die Allergenen Lebensmittelbestandteile zu kennzeichnen sind. Dies soll den Menschen die unter Nahrungsmittelallergien leiden, helfen die Produkte die allergische Reaktionen auslösen können, zu erkennen und diese zu meiden.

Allergene Inhaltsstoffe sind:

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- Lupinen
- Weichtiere

Wir möchten aber darauf hinweisen das diese Stoffe naturgemäß in den Nahrungsmitteln/Rezepturen vorkommen z.B.: Gluten in Getreide, Lactose in Milchprodukten und nicht von uns zugesetzt werden um eine Beeinflussung des Lebensmittels herbei zu führen.

In Zukunft wird der Speiseplan durch verschiedenen Kennziffern ergänzt die sich leicht aus der Legende auf der Rückseite jedes Speiseplans erklären und so den Menschen mit Lebensmittelallergien Aufschluss über mögliche unverträglichen Stoffe zu geben.

Stellv. Küchenleitung

Kai Werner