

# Allergenkennzeichnung

Liebe Gäste,

wir möchten Sie auf die neue Allergenkennzeichnung aufmerksam machen. Seit Dezember 2014 sind 14 Hauptallergene kennzeichnungspflichtig. Diese Allergene können Sie aus der unten stehenden Tabelle entnehmen.

Mit der Kennzeichnung der Hauptallergene auf unseren Speisekarten möchten wir den gesetzlichen Pflichten nachkommen und den betroffenen Allergikern eine Erleichterung bei der Speisenauswahl in unserem Hause bieten.

Nicht-Allergiker sollten sich von dieser Kennzeichnung nicht verunsichern lassen. Sie können unsere Speisen wie gewohnt wählen und diese Zusatzinformation vernachlässigen.

Bei Fragen steht Ihnen das Personal des Brunello jederzeit zur Verfügung.

Die Allergene werden bei uns mit einem Buchstabensystem von A – N gekennzeichnet.

A	Gluten haltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	I	Sellerie
C	Eier	J	Senf
D	Fisch	K	Sesamsamen
E	Nüsse, Mandeln	L	Schwefeldioxyd und Sulphite
F	Soja	M	Lupinen
G	Milch (einschl. Laktose)	N	Weichtiere