

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Liebe Gäste,

ab **13. Dezember 2014** tritt
die **EU-Verordnung 1169/2011**,
auch bekannt unter
Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV),
in Kraft.

Das heißt, dass Allergene nun auch in der Gastronomie
deklariert werden müssen.

Aus der Liste, die auf der folgenden Seite aufgeführt ist,
können alle Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen
Allergenen abgelesen werden.
Dazu zählen auch daraus hergestellte Erzeugnisse.

Welche Allergene in einem Gericht vorkommen,
wird entweder durch die Verkehrsbezeichnung
des verwendeten Lebensmittels oder
durch den dazugehörigen Buchstaben ersichtlich:

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Liste der Allergene

e	Eier	e
f	Fisch	f
g	Glutenhaltiges Getreide <i>(enthalten in: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Kamut)</i>	g
i	Sellerie	i
j	Sojabohnen	j
k	Krebstiere	k
l	Lupine	l
m	Milch einschließlich Laktose	m
n	Erdnüsse	n
r	Sesamsamen	r
s	Senf	s
t	Schalenfrüchte <i>(Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Peca-, Macadamianüsse, Pistazien)</i>	t
u	Schwefeldioxid und Sulfite	u
w	Weichtiere <i>(Muscheln, Kopffüßer)</i>	w

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Wir werden Ihnen die gewohnte Speisekarte aushändigen.
Auf Wunsch halten wir weitere für Sie parat, auf der
die allergenen Zutaten in den jeweiligen Gerichten
gekennzeichnet sind.

Zusätzlich stellen wir Ihnen auch gerne eine Mappe mit
genaueren Zutaten und Inhaltsangaben der Speisen
zur Verfügung.

Sollten Sie Fragen haben, steht Ihnen
das Da Vinci Team gerne zur Verfügung!
Sollten des Weiteren in einem Gericht Stoffe sein, auf die
Sie allergisch reagieren, sprechen Sie mit uns!

Wir kümmern uns darum, die gewünschte Speise so
zuzubereiten oder abzuändern, dass Sie diese trotzdem
sorglos genießen können, wenn dies von der jeweiligen
Zubereitungsart her möglich ist.

Guten Appetit!