



AKROPOLIS

RESTAURANT

Sehr geehrte Gäste,

am 13. Dezember 2014 trat die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in Kraft. Diese Verordnung befasst sich mit Allergenen und deren Kennzeichnungspflicht. Zu den 14 Hauptallergenen zählen Lebensmittel wie Mehl, Eier, Milch, Fisch und Nüsse. Es handelt sich hierbei um natürliche Lebensmittel, die wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sind. Wir haben Ihnen hier die 14. wichtigsten Allergene aufgeführt und unsere Speisen entsprechend gekennzeichnet. Sollten Sie Allergiker sein, fordern Sie die spezielle Allergikerkarte. Legende (A-M):

A Getreideprodukte (glutenhaltig): in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a. **Krebstiere:** Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.

B Sellerie: Knolle und Staude, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.

C Sesamsamen: Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche

D Eier: in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen; evtl. auch Lecithin (E 322) und Lysozym (E1105)

E Senf: Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse

F Weichtiere: Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten

G Fisch: alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen; Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden

H Schwefeldioxide und Sulfite: werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch-, Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.

I Milch und Laktose: in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u. a.

J Nüsse: und Produkte aus Nüssen, Brot-/Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.

K Lupine: Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweißkonzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.

L Soja: Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaogetränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.

M Erdnuss: Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge; auch Lecithin kann aus Erdnüssen gewonnen werden