



## LANDHAUS AM SEE

### **Information für Gäste mit einer Lebensmittelallergie und/oder Unverträglichkeit**

Gerne versuchen wir, auf Allergien und Unverträglichkeiten bei Lebensmitteln einzugehen. Bitte halten Sie stets Rücksprache mit unserem Küchenchef.

Bei Veranstaltungen raten wir davon ab, ganze Menüs oder Buffets ohne spezielle Lebensmittel zuzubereiten, da unsere Rezepturen teilweise nicht darauf ausgerichtet sind und so ein Qualitätsverlust bzw. eine Geschmacksveränderung droht. Daher empfehlen wir den Gästen mit einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit, ein im Vorfeld abgestimmtes Menü zu servieren.

Wir wollen stets den Gästewünschen gerecht werden, weisen aber darauf hin, dass wir weder über speziell geschultes Personal (z.B. diätisch geschulter Koch, Ernährungsberater) verfügen noch dazu in der Lage sind, einwandfrei zu garantieren, dass die von uns zubereiteten Speisen frei von allergenen Stoffen sind.

Dies gilt im Besonderen für die Allergene, die nach Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV) ausgewiesen werden müssen.

So können unsere Speisen Spuren von:

- Gluten
- Laktose
- Milcheiweiß
- Hühnerei
- Soja
- Schalenfrüchten
- Erdnüssen
- Sellerie
- Fisch
- Krebstieren
- Weichtieren
- Sesam
- Senf
- Lupinen
- Schwefeldioxid
- Zwiebel

enthalten.

Bitte sprechen Sie mit unserem Küchenchef, um eine für alle gute Lösung zu finden.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Landhaus am See-Küchenteam

Wir bitten um eine kurze Rückbestätigung der Kenntnisnahme.

---

**Rückbestätigung mit Datum**