



Allergien oder Unverträglichkeiten?

Fragen Sie unser Personal nach Allergenen.

Wir informieren Sie gerne mündlich über die 14 Hauptallergene in unseren Speisen und Getränken. Eine **schriftliche Dokumentation** liegt aus und kann **jederzeit auf Nachfrage eingesehen** werden.

Die Allergeninformation finden Sie: _____

Für den Betrieb – nicht aushängen

- **Wann ist mündliche Auskunft in Deutschland erlaubt?** Nach § 4 LMIDV nur, wenn (1) eine **schriftliche oder elektronische Dokumentation** der Allergene je Gericht im Betrieb vorliegt und Gästen sowie der Lebensmittelüberwachung auf Nachfrage zugänglich ist, und (2) **gut sichtbar und deutlich lesbar** darauf hingewiesen wird – zum Beispiel mit dem Schild auf Seite 1.
- Die Auskunft muss **vor der Bestellung** möglich sein. Das Personal muss hinreichend unterrichtet sein und darf nur sichere Angaben machen.
- Bei glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten muss die konkrete Art genannt werden (z. B. Weizen, Haselnuss).
- Ein Link oder QR-Code allein reicht nicht; die Dokumentation muss im Betrieb griffbereit sein.
- Dokumentation bei jeder Rezept- oder Lieferantenänderung aktualisieren und datieren. Bei wechselnden Gerichten: täglich ein aktuelles Blatt.
- Hinweis: Andere Länder haben andere Regeln (z. B. Irland, Frankreich, Spanien verlangen schriftliche Angaben ohne Nachfrage). Keine Rechtsberatung – im Zweifel die zuständige Lebensmittelüberwachung fragen.

Quellen: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Art. 44; LMIDV § 4; Merkblätter StMUV Bayern, CVUA Baden-Württemberg, IHK.