

HABEN SIE NOCH FRAGEN?

Auf Wunsch beraten wir Sie gerne zum Thema Allergene. Sie können bei uns individuelle Menüslisten zu unseren Sortimenten anfordern oder Infos zu weiteren Ernährungsthemen erhalten.

Unser Team der Ernährungsberatung erreichen Sie per E-Mail unter: ernaehrung@apetito.de

ALLE INFORMATIONEN RUND UM DIE PFLICHTKENNZEICHNUNG GIBT'S BEI UNS AUCH ONLINE



Art.-Nr. 62771

SPURENKENNZEICHNUNG

Die Angabe von Spuren ist freiwillig. Bei Spuren handelt es sich um Allergene, die durch Kreuzkontaminationen (ungewollte Verunreinigungen) in die Speisen gelangen können.

KENNEN SIE SCHON ...



„Allergenkennzeichnung“
unser Poster für die Küche,
Art.-Nr. 62770

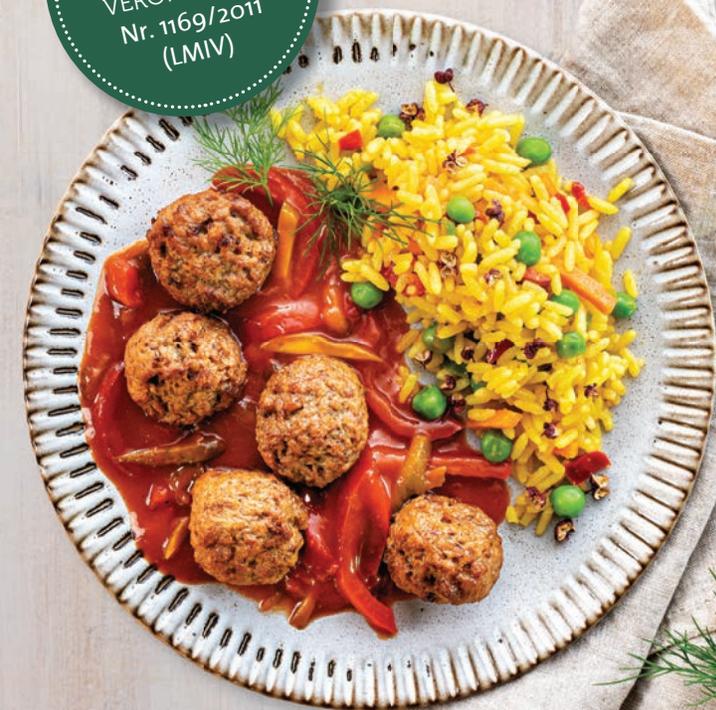


„Nahrungsmittelallergien“
unser Broschüre mit weiteren
Hintergrundinformationen,
Art.-Nr. 61222



ALLERGEN- KENNZEICHNUNG

NACH DER
LEBENSMITTEL-
INFORMATION-
VERORDNUNG
Nr. 1169/2011
(LMIV)



apetito

MEHR TRANSPARENZ FÜR UNSERE KUNDEN

mein.apetito.de
Service-Telefon: 0 59 71/80 20 81 00

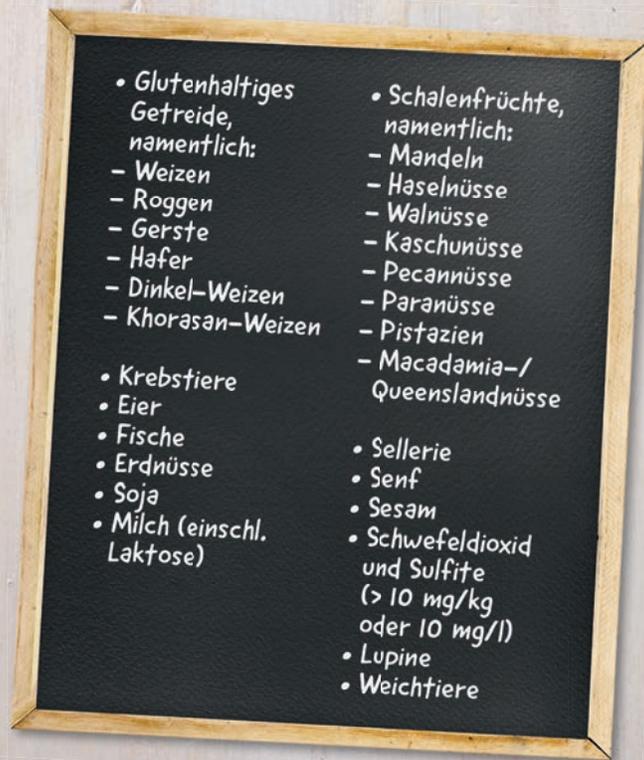
apetito • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

KLARE INFORMATION FÜR SIE

Seit 2014 gilt die Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) EU-weit. Die LMIV regelt die Kennzeichnung von verpackten und unverpackten Lebensmitteln, die für den Endverbraucher bestimmt sind.

DIE ALLERGENE

Diese Informationspflicht gilt für 14 allergene Zutaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.



Unser Hinweis: Bei den Allergenen Gluten und Schalenfrüchte muss namentlich genannt werden, um welches glutenhaltiges Getreide bzw. um welche Schalenfrucht es sich handelt.

DEUTLICH ZU KENNZEICHNEN

Die kennzeichnungspflichtigen Allergene müssen im Zutatenverzeichnis optisch hervorgehoben werden. **apetito** kennzeichnet die allergenhaltigen Zutaten auf dem Etikett durch **GROßBUCHSTABEN**.

23370 - Schneckenudeln in Käsesoße

Wasser, **VOLLMILCH**, **HARTWEIZENGRIEB**, Möhren, Brokkoli, SAHNE, Rapsöl, Stärke, **HARTKÄSE**, **SELLERIE**, WEIZENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze (u.a. Liebstöckel, Muskatnuss, Pfeffer).

In der Gemeinschaftsverpflegung müssen Sie gemäß der LMIV die Allergeninformationen für alle Speisen bereitstellen.

SICHERHEIT FÜR IHRE TISCHGÄSTE

Die Allergeninformation kann schriftlich, z. B. auf Speiseplänen, oder auch mündlich erfolgen. Eine mündliche Auskunft zu allergenen Zutaten ist dann zulässig, wenn die schriftliche Dokumentation (z. B. Kladde mit Allergenliste) auf Anfrage zugänglich ist.

HINWEIS AUF ALLERGEN-INFORMATION:

- ✓ als Aushang neben dem Speiseplan
- ✓ auf einem Schild neben dem Lebensmittel
- ✓ in der Speise- oder Getränkekarte als Fußnote
- ✓ in elektronischen Medien, welche leicht zugänglich in der Verkaufsstätte sind

MIT **apetito** AUF DER SICHEREN SEITE

In unseren Sortimentslisten weisen wir allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse in der Spalte „Allergenhinweis“ per Kürzel aus.

Im Kundenportal **mein.apetito** sind darüber hinaus alle allergenrelevanten Angaben hinterlegt, die Sie zur Information Ihrer Tischgäste verwenden können.

Unser Tipp:

Im Downloadbereich auf **mein.apetito.de** finden Sie zu unseren Sortimenten Zutaten-, Allergen- sowie verschiedene Menülisten. Unter „Speiseplanung“ können Sie online eigenständig Speisepläne erstellen und eine direkte Allergenauslobung umsetzen.

APETITO BIETET AUCH BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN EINE GROSSE MENÜVIELFALT.

