

Abhol-Speisekarte

- Alle Gerichte werden mit gekochten Reis serviert. Außer gebratene Nudel- und Reisgerichte -
Kennzeichnung von Allergene, siehe „Allergennzeichnung lose Ware“

Suppen

A1 Peking Suppe ³	mit Entenfleisch	3,00
A4 Wan Tan Suppe ^{1.3.6}	gefüllt mit Schweinehackfleisch und Gemüsevariationen	3,50

Vorspeisen

B1 Mini- Frühlingsrollen, 6 Stück ¹	Gemüsevariationen	2,50
B3 Gebackene Wan Tan, 6 Stück ^{1.6}	Schweinehackfleisch und Gemüsevariationen	3,80
B5 Knusperigen Teller, je 2 Stück ^{1.6}	Wan Tan, Mini- Frühlingsrollen, Curry Taschen	3,50

Rindfleisch

C4 Rindfleisch mit Zwiebeln ⁶		12,90
C5 Rindfleisch à la Szechuan mit Möhren, Paprika, Bambussprossen und Zwiebeln - scharf ⁶		12,90

Ente

E1 Knusprige Ente mit verschiedenen Gemüsevariationen dazu a) Hoisin Soße b) Süß-Sauer Soße c) Currysoße d) Erdnusssoße		15,80
E5 Knusprige Ente mit 8 Kostbarkeiten Verschiedene Gemüse,- und Fleischvariationen in Sambal Oelek gebraten - sehr scharf		16,50
E8 Knusprige Ente mit gebratenen Nudeln und Sojasprossen		15,80

Hühnerfleisch

H3 Hühnerbrustfilet mit Curry und verschiedenen Gemüsevariationen	10,50
H4 Hühnerbrustfilet mit verschiedenen chinesischen Obstsorten und süß-sauer Soße	10,90
H5 Hühnerbrustfilet Gong - Bao mit Chili, Gemüsevariationen und Cashewnüsse - scharf	10,90
H7 Knuspriger Hühnerfleisch mit Panade dazu ^{1.3.5.11} a) Hoisin Soße b) Süß-Sauer Soße c) Currysoße d) Erdnusssoße	11,50

Meeresfrüchte

M4 Garnelen Gong – Bao mit verschiedenen Gemüsevariationen und Nüssen - scharf ^{2.5.7}	18,90
---	-------

Nudeln

N1 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Eiern, Sojasprossen, Möhren und Zwiebeln ^{1.3.6}	10,50
N3 Gebratene Nudeln mit verschiedenen Gemüsevariationen, Eiern und Pilzen ^{1.3.6}	9,90

Reis

R1 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Eiern ^{1.3.6}	10,50
R3 Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüsevariationen, Eier und Pilzen ^{1.3.6}	9,90

Vegetarisch

P1 Gemüsepfanne mit verschiedenen Gemüsevariationen und Pilzen ⁶	9,50
P6 Ma Po Tofu mit Chili - scharf	10,50

Dessert

U5 Gebackene Banane mit Honig und Sesam ^{1.3.11}	3,50
---	------



Allergenkennzeichnung lose Ware














Grundlage:

- EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTES UND DES RATES vom 25. Oktober 2011
- Vorläufige (nationale) Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV)

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen **Allergene**, d. h. Stoffe oder Erzeugnisse, welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (**Anhang II** der Verordnung EG Nr. 1169/2011), auch auf **loser Ware** gekennzeichnet werden.

Lose Ware: Vorverpackte Lebensmittel zur alsbaldigen Abgabe oder Lebensmittel, die lose oder auf Wunsch des Endverbrauchers zum Verkauf z. B. an der Ladentheke mit Bedienung oder in Restaurants und Kantinen angeboten werden.

Die 14 zu kennzeichnenden Allergene („enthält“ vorangestellt)

1.		glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	2.		Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3.		Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	4.		Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5.		Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	6.		Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7.		Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	8.		Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9.		Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	10.		Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11.		Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	12.	SO₂	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13.		Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	14.		Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ausnahmen gelten für einige aus diesen Zutaten gewonnene Erzeugnisse (z. B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojaöl).

Allergien: Überreaktionen des Immunsystems, Antikörperbildung gegen enthaltene Allergene (meist Eiweiße, z. B. Milcheiweiß) in einem Lebensmittel

Unverträglichkeiten: Keine immunologischen Reaktionen, verursacht z. B. durch fehlende oder verminderte Produktion des Verdauungsenzyms Laktase oder durch Enzymdefekt

Kennzeichnen muss **jeder Lebensmittelunternehmer**, der **regelmäßig** und in **organisierter Form** Lebensmittel als lose Ware an den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (Abgabe von Speisen zum unmittelbaren Verzehr in Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäusern, Catering-Unternehmen, Fahrzeugen, installierten oder mobilen Ständen) abgibt.

Gemäß Erwägungsgrund 15 der LMIV sollte das Unionsrecht nur für **Unternehmen** gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse **Kontinuität** der Aktivitäten und einen gewissen **Organisationsgrad** voraussetzt. Der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen, z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene, sollten nicht unter die Kennzeichnungspflicht nach der LMIV fallen. Im Sinne des Verbraucherschutzes und auf Grund von Haftungsansprüchen wird die Allergen Kennzeichnung jedoch empfohlen (z. B. durch die Auslage eines Rezeptordners)!

Der Angabe des allergenen Stoffes oder Erzeugnisses **muss** das Wort „**enthält** ...“ vorangestellt werden.

Allergene Zutaten und Erzeugnisse **müssen namentlich** aufgeführt werden, z. B. „enthält Roggen“, „enthält Haselnüsse“. Die Nennung der Oberbegriffe (z. B. „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“) ist **nicht** ausreichend (ein Haselnussallergiker kann in der Regel Pistazien essen). Personen, die kein Gluten essen dürfen, müssen deshalb selbst alle glutenhaltigen Getreidearten kennen.

Wenn aus der **Verkehrsbezeichnung** eines Lebensmittels das Allergen klar hervorgeht, besteht **keine zusätzliche Kennzeichnungspflicht** für den entsprechenden Stoff bzw. das Erzeugnis (z. B. „Milchreis“).

1. Schriftliche Kennzeichnung

Die Angaben zu den enthaltenen Allergenen müssen bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut **sichtbar, deutlich und gut lesbar** so vorgenommen werden, dass der Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung **vor Kaufabschluss** und **vor Abgabe** von Lebensmitteln davon Kenntnis nehmen kann. Die Angabe sowie ggf. der Hinweis, wo die Allergenangaben zu finden sind, dürfen nicht verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

- a. Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- b. Bei der Abgabe von Lebensmitteln in der **Gemeinschaftsverpflegung** auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (**Fußnoten**-Kennzeichnung mit Zahlen, Buchstaben oder Kombinationen daraus sind zulässig)
- c. Durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Medien, die unmittelbar und leicht zugänglich sind (z. B. Kladde, Terminal, Produktinformationsordner)
→ In diesem Fall muss gut sichtbar darauf hingewiesen werden, wie die Information erfolgt!

2. Mündliche Information

Folgende **Voraussetzungen** sind zu erfüllen:

- a. Das Personal ist sehr gut über Zutaten und Inhaltsstoffe geschult, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- b. Der Verbraucher muss deutlich sichtbar und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft mündlich erfolgt und eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage zugänglich ist.
- c. Eine **schriftliche Aufzeichnung** (Dokumentation) der verwendeten Zutaten **muss** vorliegen (Rezept / Zutatenliste).
- d. Die schriftliche Aufzeichnung muss der Lebensmittelkontrolle und auf Nachfrage eben auch dem Kunden leicht zugänglich sein.