

## Allergenkennzeichnung

Liebe Gäste,

laut EU – Verordnung sind wir dazu verpflichtet, unsere Speisen mit enthaltenen Allergenen zu kennzeichnen. In unserer festen Karte sind alle Speisen (und Getränke) entsprechend mit den zugehörigen Buchstaben des beiliegenden Schaubildes gekennzeichnet.

Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, dass in verwendeten Rohstoffen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sind.

Grundsätzlich werden in unserer Küche alle 14 Allergene verarbeitet!

Wir bitten Sie daher, bei der Bestellung unseren Service darauf hinzuweisen, dass eine Überempfindlichkeit / Allergie besteht, so dass wir sicherstellen können, dass eine Übertragung von Allergenen Zutaten bei der Zubereitung ihrer Speisen in der Küche z.B. durch Küchenutensilien oder Arbeitsflächen vermieden wird.

Außerdem kochen wir unsere wechselnde Tages- und Abendkarte täglich frisch. Wir können den Zeitaufwand einer allgemeinen Kennzeichnung an dieser Stelle schlichtweg nicht leisten.

Deswegen bitten wir Sie auch hier:

Sprechen Sie mit uns. Wir haben uns alle mit dem Thema Allergene befasst und nehmen es sehr ernst. Sie als betroffene Person wissen jedoch am besten, was sie vertragen und was nicht. Nennen Sie uns ihre Wünsche, ihre Allergie und wir bemühen uns nach Kräften um eine individuelle Lösung!

Wir werden Ihnen sicherheitshalber von einem Gericht abraten, wenn wir nicht 100%ig sicher sind, eine allergische Reaktion ausschließen zu können.

Wir bitten Sie auch um Verständnis, wenn wir Ihren Wünschen nach einem „Spezialgericht“ bei sehr hohem Arbeitsaufkommen nur in Verbindung mit einer längeren Wartezeit nachkommen können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis  
Das Team vom 3klang