

**HINWEIS:** Dieses Merkblatt soll – als Service Ihrer IHK – nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größter Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden, es sei denn, der IHK wird vorsätzliche oder grob fahrlässige Pflichtverletzung nachgewiesen.

## Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

### Allgemeines

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die „LMIV EU 1169/2011“ Verordnung in ganz Europa, dessen Ziel es ist, Verbraucher verstärkt über Allergene, Energie und Nährwerte, Lebensmittelimitate und die Herkunft von Lebensmitteln zu informieren.

In Deutschland wurde ergänzend eine vorläufige nationale Verordnung für die Information über allergene Zutaten in unverpackten Lebensmitteln erlassen (VorLMIEV). Egal ob beim Bäcker, Metzger, im Restaurant, im Supermarkt oder in der Eisdielen: Unternehmer müssen Informationen darüber vorhalten, in welchen Produkten Zutaten enthalten sind, die möglicherweise Allergien auslösen.

Informationen über potentiell allergen wirksamen Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet wurden, müssen für Verbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sein. In Gast- bzw. Verkaufsräumen muss an gut sichtbarer Stelle ein deutlicher Hinweis erfolgen, wo und wie Kunden die Allergeninformation erhalten können. Bei verpackter Ware oder in Zutatenlisten müssen allergene Stoffe in den Zutatenverzeichnissen hervorgehoben werden.

---

### Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen

---

### Wer ist betroffen?

Die EU-Verordnung gilt für Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette. Die Informationspflichten über potentiell wirksame Allergene gelten für alle Lebensmittel, die für Endverbraucher bestimmt sind. Das gilt auch für Lebensmittel, die durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden sowie für Lebensmittel, die für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind. In Zukunft müssen Bäckereien, Metzger, Imbisse, Catering-Betriebe, Restaurants, Kantinen, aber auch Großhandel und Lieferanten für gastronomische Betriebe usw., Informationen über mögliche Allergene in ihren Produkten für Gäste und Kunden bereithalten.

---

### Zutaten, Spuren, Rückstände

---

### Grundbegriffe

Der Lebensmittelunternehmer – vom Gastronom bis zum Hersteller – gewährleistet, dass Informationen über die Lebensmittel vorhanden und die Angaben richtig sind (u. a. Sicherstellung einer korrekten und lesbaren Allergen-Kennzeichnung).

---

## Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

---

<b>Zeitpunkt und Sprache der Information</b>	Der Gast muss vor dem Zustandekommen des Kaufvertrags, also vor Bestellungsabgabe, ersehen können, ob und welche Allergene in den Speisen vorhanden sind. Die Kennzeichnung muss in deutscher Sprache erfolgen.
<b>Zutat</b>	<p>Zutat im Sinne der Verordnung ist jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und der – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt.</p> <p>Das heißt: Es müssen alle Stoffe berücksichtigt werden, die bei der Herstellung als Zutat oder Teil einer zusammengesetzten Zutat verwendet werden. Nicht maßgeblich sind unbeabsichtigt vorhandene Allergene, die nicht als Zutaten verwendet wurden und zum Beispiel über Kreuzkontakte in das Produkt gelangt sind.</p>
<b>Spuren</b>	Enthält das Etikett eines Herstellers neben der Kennzeichnung der Allergene den Zusatz „ <i>kann Spuren von ... enthalten</i> “, muss darüber nicht informiert werden, weil Spuren nicht als „Zutat“ im Sinne der Informationsverordnung gelten. Für Spuren gibt es laut EU-Verordnung keine Kennzeichnungspflicht.
<b>Rückstände</b>	Rückstände gelten nicht als Zutaten. Sie müssen nicht ausgewiesen werden.
<hr/> <b>Kennzeichnung konkret – Nicht nur Allergene!</b> <hr/>	
<b>Kennzeichnung von 14 Allergenen bei verpackter und unverpackter Ware</b>	Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wie Nüsse oder Soja, müssen im Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel aufgeführt und hervorgehoben werden. Auch bei unverpackter Ware (z. B. an der Fleischtheke oder im Restaurant) ist die Information über Allergene notwendig.
<b>Lebensmittel-Imitate</b>	Zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung wurden für Lebensmittel-Imitate (z. B. Pflanzenfett anstelle von Käse als Pizzabelag) spezielle Kennzeichnungsvorschriften festgelegt. Bei der Verwendung von Lebensmittel-Imitaten muss der verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden, der in der Regel auf der Produktvorderseite zu finden ist. Die Schriftgröße der Imitatkennzeichnung muss mindestens 75 Prozent der Größe des Produktnamens betragen und darf nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein. Die Angabe muss zusätzlich im Zutatenverzeichnis erscheinen.
<b>Raffinierte pflanzliche Öle und Fette</b>	Raffinierte pflanzliche Öle und Fette mussten bislang nur mit ihrem Klassennamen angegeben werden (z. B. Pflanzenöl oder Pflanzenfett). Neu ist, dass ihre botanische bzw. pflanzliche Herkunft angegeben werden muss [z.

---

## Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

---

B. Palmöl oder Pflanzenfett (Kokos)]. Wenn sie im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung "*pflanzliche Öle*" bzw. "*pflanzliche Fette*" zusammengefasst werden, muss sich unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft anschließen (z. B. Palmöl, Sojaöl). Danach kann die Wendung „*in veränderlichen Gewichtsanteilen*“ folgen. Im Falle einer Zusammenfassung werden sie nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Öle und Fette im Zutatenverzeichnis aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss ggf. mit dem Ausdruck "*ganz gehärtet*" oder "*teilweise gehärtet*" versehen sein.

### Zusammengefügte Fleisch-/Fischstücke

Einige Fleisch- oder Fischprodukte sehen zwar aus wie ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch, bestehen jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken, die zum Beispiel durch Lebensmittelenzyme zusammengefügt wurden. Dies muss zusätzlich durch den Hinweis: „*Aus Fleischstücken zusammengefügt*“ oder „*Aus Fischstücken zusammengefügt*“ gekennzeichnet werden.

### Nanokennzeichnung

Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien im Lebensmittel vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort "*Nano*" folgen.

### Einfrierdatum

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Es wird die Angabe "*eingefroren am...*" aufgedruckt, gefolgt von dem Datum des ersten Einfrierens.

### Koffeinhaltige Lebensmittel

Getränke mit einem erhöhten Koffeingehalt müssen einen Hinweis tragen, dass diese nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen sind (Beispiel "*Energydrinks*"). Für Lebensmittel mit der Bezeichnung "*Tee*" oder "*Kaffee*" gilt diese Pflicht nicht. Einen ähnlichen Hinweis für Kinder und Schwangere erhalten Lebensmittel, die keine Getränke sind, denen aber aus physiologischen Gründen Koffein zugesetzt wurde. Auf diesen muss dann auch der Koffeingehalt angegeben sein.

---

## Schritte zur Umsetzung der Allergen-Kennzeichnung im Gastgewerbe

---

### 1. Schritt

- Überprüfen Sie, in welchen Gerichten welche Allergene vorhanden sind. Listen Sie Zutaten und Gewürze pro Rezept auf.
- Erstellen Sie eine Übersicht oder Tabelle mit den vorhandenen Informationen.

### 2. Schritt

- Kontaktieren Sie alle Lieferanten, um eine Aufstellung der Allergene in den gelieferten Produkten zu erhalten.
- Fügen Sie die Aufstellung Ihrer Übersicht oder Tabelle hinzu.

---

## Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

---

3. Schritt
- Erstellen Sie eine Speisekarte bzw. Aushang mit Hinweis auf die Informationen zu potentiellen Allergenen.
  - Beantworten Sie klar die Frage: Wie kommt der Gast an die Information der Allergene?
4. Schritt
- Schulen Sie Mitarbeiter in der Küche und im Service.
  - Jeder Mitarbeiter muss wissen, wie er sich zu verhalten hat, wenn Fragen nach potentiellen Allergenen gestellt werden.
  - Geben Sie niemals eine Auskunft, die nicht hundertprozentig sicher ist.
5. Schritt
- Überprüfen Sie die Betriebshygiene (eigene Durchführung oder externe Firmen engagieren) im Hinblick auf Allergenmanagement.
  - Erstellen Sie in Eigenverantwortung ein Protokoll mit Fehlern, Aufgaben und Zeitplan für Erledigung.
6. Schritt
- Überprüfen und dokumentieren Sie Risikofaktoren für Kreuzkontamination von der Lieferung der Lebensmittel, über die Lagerung bis zur Ausgabe der Speisen.
7. Schritt
- Überprüfen und legen Sie den Herstellungsprozess klar fest. Teilen Sie die Posten und Verantwortlichkeiten inkl. Reinigung und Desinfektion ein.
  - Trennen und verschließen Sie Produkte bei Lagerhaltung und Transport, damit keine Kreuzkontaminationen entstehen können.
  - Stellen Sie die Dokumentation bei mündlicher Auskunft bzw. abweichender Rezeptur sicher.
8. Schritt
- Erstellen Sie eine Vorlage für die Dokumentation abweichender Rezepturen.
  - Überprüfen Sie die Kennzeichnung für Catering, Buffet, Frühstück, Speisekarte. Stellen Sie die Dokumentation dafür sicher.

---

### Beispiele

Als Beispiel dient ein gemischter Salat mit Senf im Dressing. Senf ist ein potentiell allergenes Lebensmittel und muss deklariert werden.

#### 1. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

*Gemischter Salat mit Senf-Dressing*

In der Bezeichnung ist das Allergen klar mit Senf erkennbar und muss daher nicht nochmal als Allergen aufgeführt werden.

#### 2. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

*Gemischter Salat*  
Enthält Senf

---

## Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

---

Geht aus der Bezeichnung der Speise nicht hervor, dass Senf verwendet wurde, muss dieser unter der Bezeichnung des Gerichtes klar erkennbar sein.

### 3. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

#### *Gemischter Salat (11)*

Voraussetzung: In der Speisekarte ist ein Verzeichnis vorhanden, dass der Nummer 11 das Allergen Senf zuweist. Anstelle von Nummern können auch Buchstaben oder Symbole verwendet werden.

### 4. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

#### *Gemischter Salat*

Voraussetzung: Sie haben in der Speisekarte oder im Aushang einen klaren und deutlichen Hinweis für den Verbraucher, dass es bezüglich der Allergene weitere schriftliche Informationen gibt. Dann ist auch eine mündliche Aussage korrekt, insofern es ein Rezeptbuch gibt, indem der Verbraucher die Allergene einsehen kann.

*Tipp: Zusätzliche Hinweise bei schriftlicher Kennzeichnung auf der Speisekarte*

Zur Klarstellung und Absicherung im Hinblick auf die mögliche Geltendmachung von Haftungsansprüchen sind folgende zusätzliche Erklärungen bzw. Hinweise auf der Speise- bzw. Getränkekarte ratsam:

- „Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“
- „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

### **Abweichende Rezeptur**

Was müssen Sie als Lebensmittelunternehmer beachten, wenn sich Zutaten ändern? Hierzu ein Praxisbeispiel: Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, das im Normalfall keinen Senf enthält.

Schmeckt ein Mitarbeiter das Dressing ab und trifft die Entscheidung etwas Senf hinzuzugeben, obwohl Senf im Rezept bzw. auf der Speisekarte nicht vermerkt ist, spricht man von einer „*abweichenden Rezeptur*“. Dementsprechend muss der Lebensmittelunternehmer reagieren und den Gast informieren, dass im Dressing Senf als Allergen vorhanden ist. Da eine Änderung der Speisekarte oder des Aushangs zu aufwendig wäre, darf in diesem Fall eine mündliche Auskunft erfolgen. Allerdings muss diese abweichende Rezeptur dokumentiert und der Kontrollbehörde auf Verlangen vorgelegt werden.

---

## Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

---

### Mündliche Auskunft möglich - Dokumentation nötig!

*Eine mündliche Auskunft ist nur dann erlaubt, wenn eine Dokumentation vorhanden ist und wenn der Verbraucher darauf deutlich in schriftlicher Form hingewiesen wird.*

Die nationale Verordnung zur Allergenkennzeichnung (VorLMIEV) sieht grundsätzlich die Möglichkeit einer mündlichen Auskunft über potentielle Allergene bei unverpackten Lebensmitteln vor. Diese ist an konkrete Voraussetzungen geknüpft:

- Sie muss durch den Gastwirt oder durch hinreichend unterrichtetes Service- und Küchenpersonal erfolgen.
- Mündliche Auskünfte müssen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung gestellt werden.
- Gleichzeitig muss sowohl für die Gäste, als auch die Lebensmittelkontrolle eine leicht zugängliche schriftliche Dokumentation der in den Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung stehen. Zusätzlich muss entweder bei den Speisen (z. B. bei Catering und Buffet) oder in einem Aushang (z. B. beim À-la-Carte-Essen) an einer gut sichtbaren Stelle in der Verkaufsstätte deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass Informationen mündlich auf Nachfrage und zugleich auch schriftlich (Dokumentation) zur Verfügung stehen.
- Während der gesamten Öffnungszeiten des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, die Auskunft auf Anfrage erteilen kann.

*Beispiel für einen schriftlichen Hinweis bzw. Aushang*

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“

### Keine Garantie übernehmen!

Vorsicht bei Fragen des Gastes, ob ein Gericht "frei von" bestimmten Allergenen ist! Eine derartige Zusicherung gilt als Garantiezusage, auf die sich der Gast auch verlassen können muss. Im Zweifelsfall besser dem Gast mitteilen, dass man nur sagen kann, welche Zutaten verwendet wurden aber keine Garantie abgeben kann.

---

## Zusammenfassung

---

### Möglichkeiten der Kennzeichnung

Es gibt u. a. folgende Möglichkeiten:

- Allergene in der Speisekarte direkt mit Bezeichnung vermerken.
- In der Speisekarte die Allergene mit Nummern, Buchstaben oder Symbolen vermerken und dazu eine Legende erstellen.
- Zusätzliche Allergiker-Speisekarte mit allen Bezeichnungen der Allergene bei den Gerichten plus Information per Aushang oder in der Standard Speisekarte, dass es eine Allergiker-Karte gibt.

---

## Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

---

- Mündliche Auskunft plus Aushang, der deutlich auf Allergiker-Information hinweist plus schriftliche Dokumentation.
- Speisen auf dem Buffet/in der Auslage mit einem Schild/Monitor und den Allergenen kennzeichnen.
- Speisen auf einem Aushang/Tafel/Schild mit Bezeichnung der Allergene kennzeichnen.

---

## Von der Allergenkennzeichnung betroffene Produkte

---

<i>Getreideprodukte (Glutenhaltig)</i>	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis.
<i>Fisch</i>	Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.
<i>Krebstiere</i>	Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.
<i>Schwefeldioxide und Sulfite</i>	Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.
<i>Sellerie</i>	Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie dem Gast serviert werden. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.
<i>Milch und Laktose</i>	Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und/oder Laktose vorkommt; also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.
<i>Sesamsamen</i>	Sesamsamen können vielfältig verwendet werden. Ihre Verwendung muss deklariert werden, egal ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.
<i>Nüsse</i>	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse/Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung

Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

von alkoholischen Destillaten.

- Erdnüsse* Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und –Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.
- Eier* Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov-)Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.
- Lupinen* Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen zu finden ist.
- Senf* Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.
- Soja* Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett.
- Weichtiere* Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind; also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.

**Beispiel Allergen-Verzeichnis für die Speisekarte:**

Getreideprodukte (Glutenhaltig)	1 oder	A
Fisch	2 oder	B
Krebstiere	3 oder	C
Schwefeldioxyde und Sulfite	4 oder	D
Sellerie	5 oder	E
Milch und Laktose	6 oder	F
Sesamsamen	7 oder	G
Nüsse	8 oder	H
Eier	9 oder	I
Lupinen	10 oder	J
Senf	11 oder	K
Soja	12 oder	L
Weichtiere	13 oder	M
Erdnüsse	14 oder	N



---

## Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

---

### Beispiel „Bestellkärtchen“ für Allergiker:

Das Kärtchen wird vom Gast ausgefüllt und mit der Bestellung in die Küche gegeben. Die Köche werden durch die Information nochmals sensibilisiert. Außerdem hat der Lebensmittelunternehmer im Zuge der Beweislast ein Dokument über die ihm vorliegenden Informationen des Gastes.

Eine Bitte an den Koch/Köchin

Name: \_\_\_\_\_

Meine Auswahl

Vorspeise: \_\_\_\_\_

Hauptspeise: \_\_\_\_\_

Nachspeise: \_\_\_\_\_

Ich habe eine Allergie gegen:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Getreideprodukte (Glutenhaltig) | <input type="checkbox"/> Sesamsamen                   |
| <input type="checkbox"/> Nüsse                           | <input type="checkbox"/> Erdnüsse                     |
| <input type="checkbox"/> Weichtiere                      | <input type="checkbox"/> Fisch                        |
| <input type="checkbox"/> Krebstiere                      | <input type="checkbox"/> Soja                         |
| <input type="checkbox"/> Milch und Laktose               | <input type="checkbox"/> Eier                         |
| <input type="checkbox"/> Lupinen                         | <input type="checkbox"/> Schwefeldiooxide und Sulfite |
| <input type="checkbox"/> Senf                            | <input type="checkbox"/> Sellerie                     |

Bitte berücksichtigen Sie bei der Zubereitung meiner bestellten Speisen, dass ich in meinen Speisen auf keinen Fall die von mir oben vermerkten Allergene zu mir nehmen darf.

## Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln

Gericht		Allergene											Zusatzstoffe				
		Getreideprodukte (Glutenhaltig)	Fisch	Krebstiere	Schwefeldioxide und Sulfite	Sellerie	Milch und Laktose	Sesam Samen	Nüsse	Eier	Lupinen	Senf		Soja	Weichtiere	Erdnüsse	
	<b>Zutaten</b>																
Blätterteigkörnchen	Mehl	x															
	Butter						x										
	Ei									x							
	Salz																
Ragout von der Gans	Gänsefleisch																
	Maronen																
	Sahne							x									Stabilisator Carragen
	Weizenstärke	x															
	Beifuß																
	Salz, Pfeffer																
Dressing für Salat	Pflanzenöl																
	Essig-Branntweinessig				x												
	Zwiebel																
	Honig																
	Salz, Pfeffer																
Dekor	Croutons	x															
	Karottenchips	x															Knoblauchextrakt
	Geröstete Sonnenblumenkerne																

*Hinweis: Dieses Infoblatt ist ein Service der IHK-Organisation für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es kann eine Beratung im Einzelfall nicht ersetzen. Obwohl das Infoblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.*

### Ansprechpartner bei der IHK

**Ass. iur. Romy Seifert**

Telefon: 02161 241-135

Telefax: 02151 635-44135

E-Mail: seifert@moenchengladbach.ihk.de

Anschrift: Bismarckstr. 109, 41061 Mönchengladbach