

Gasthaus Rauchkate, B. Köckritz, Dohrenweg 2, 27616 Beverstedt



 BIO-Speisen & Getränke gemäß  
"DE-Öko-006" seit Mai 2010 zertifiziert.

## ALLERGENKENNZEICHNUNG

Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen und daraus gewonnene Erzeugnisse: Glutenthaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste und Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse). Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte bereit. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter. Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von den oben angegebenen Allergenen / Kreuzkontaminationen enthalten können.

**Lieber Allergiker**, bitte sprechen Sie uns an, damit wir Ihnen verträgliche Speisen individuell anbieten können!

Ihr Rauchkatenteam