

**Kochen für Allergiker,
auch wir haben uns mit dem Thema beschäftigt,
und haben für uns entschlossen, Allergene nicht zu kennzeichnen.**

**Diese würde uns nämlich die Möglichkeit nehmen, kreativ, spontan,
jahreszeitlich, saisonal und nach Angebot frischer, tagesabhängiger
Angebote der Lebensmittel zu kochen.**

**Wir verzichten überwiegend auf Zusatzstoffe wie
Konservierungsstoffe, Glutamate und Farbstoffe,
können diese aber auch nicht komplett ausschliessen.**

**Falls Sie an einer leichter Intolerranz leiden, sprechen Sie uns gerne
an, und wir versuchen individuell eine Lösung zu finden.**

**Haben Sie eine lebensbedrohliche Allergie, können und wollen wir
keine Verantwortung übernehmen, und bitten Sie, auf unsere
Küche zu verzichten.**

**Sprechen Sie doch einfach mit uns,
wir helfen gerne weiter wo wir können,**

Ihr Team Amendssons

**Unsere hausgemachten Produkte können
folgende Allergene enthalten :**

Die 14 häufigsten Allergieauslöser sind:

- **glutenhaltiges Getreide**
- **Krebstiere**
- **Eier**
- **Fische**
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- **Milch**
- **Schalenfrüchte wie z.B. Mandeln oder Haselnüsse**
- **Sellerie**
- **Senf**
- **Sesamsamen**
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen
- **Weichtiere wie Schnecken, Austern und Muscheln**

Weitere Informationen des LAVES finden Sie unter Allergenkennzeichnung aktuell und beim Deutschen Allergie- und Asthmabund e. V. (DAAB).