



Restaurantkarte: Darauf kommt es bei der Zubereitung an

Hinweis für die Küche

Ich habe Zöliakie und muss mich streng glutenfrei ernähren. Das ist eine Autoimmunerkrankung, keine Vorliebe. Schon geringe Mengen Gluten können mir schaden, auch wenn ich es nicht sofort merke.

Gluten steckt in **Weizen, Roggen, Gerste** (auch Dinkel, Grünkern, Kamut®) und Produkten daraus, z. B. Mehl, Paniermehl, Nudeln, Brot, Soßenbinder, Malz.

Bitte beachten

- Saubere Pfanne, Töpfe, Schneidebretter und Besteck verwenden.
- Nicht im Frittieröl zubereiten, in dem auch panierte Speisen gegart wurden.
- Keine Panade, kein Mehlstäuben, keine Soßenbinder mit Weizen.
- Soßen, Brühen, Gewürzmischungen und Dressings auf glutenhaltige Zutaten prüfen (z. B. Sojasauce, Würzmischungen).
- Keine Brösel oder Croutons auf dem Teller, saubere Handschuhe oder Hände.
- Wenn etwas nicht sicher zubereitet werden kann: **bitte sagen, dann wähle ich ein anderes Gericht.**

Vielen Dank, dass Sie mir ein sicheres Essen ermöglichen.