

# ALLERGEN-MAPPE – ZUR EINSICHT FÜR GÄSTE UND KONTROLLBEHÖRDEN

## **Rechtsgrundlage:**

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), Artikel 9 & Anhang II

Diese Allergen-Mappe dient der vollständigen, schriftlichen Information unserer Gäste sowie der Vorlage bei amtlichen Lebensmittelkontrollen (z. B. Gesundheitsamt).

---

## Allergene-Legende

- A – Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
  - B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - C – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - G – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
  - H – Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
  - I – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - J – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - K – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - L – Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder l)
  - M – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - N – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 

## Hinweis zu Kreuzkontaminationen

Trotz größter Sorgfalt können Spuren weiterer Allergene und Kreuzkontaminationen in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

---

# WINTER-SPEISEKARTE

*Kleine Karte – Frische Produkte*

## Vorspeisen

Tomatencremesüppchen mit Sahnetupfer A, G

Bruschetta hausgemacht A, G

Nordischer Tapas-Teller, dazu Brot A, C, D, G, J

(Allergene können je nach Zusammenstellung variieren – bitte Servicepersonal ansprechen)

## Deftige Speisen

Grünkohl hausgemacht A, I, J

Segeberger Sauerfleisch C, G, I, J

Roastbeef von der Holsteiner Färse C, G, J

Currywurst von Schlachter Gerstand A, I, J

Ihlsee-Teller – unser Renner am Ihlsee A, C, D, G, J

Karl-May-Teller 2026 A, C, G, I

## Fischspeisen

Lachsfilet gratiniert C, D, G

Zarte Matjesfilets von der Friesenkrone C, D, G, J

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel A, C

Paniertes Schnitzel gratiniert A, C, G

## Aktuelle Jahreszeit

Gänse-Teller A, C, G

Wildbret Hubertus A, C, G, L

Rinderrouladen von der Holsteiner Färse A, I, J

Kasseler-Braten mit Remouladensoße C, G, J

Köstliches hausgemachtes Labskaus C, D

## Veggie

Gemüseschnitzel A, C

Ofenkartoffel gefüllt mit Sour Cream G, H Schalenfrüchte (Walnüsse)

Polenta mit Spinat, Gemüse und veganen Bratkartoffeln G

## Für unsere kleinen Gäste

Halbe Currywurst mit Pommes Frites I, J

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites A

Spaghetti Bolognese A

## Dessertschmaus

Schokoküchlein A, C, G, H

Dreierlei Dessert C, G

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen G

Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis G

Segeberger Verführung G

Eine Kugel Eis nach Wahl mit einer Waffel A, G, H

---

**Allergenkennzeichnung gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011.**

Detaillierte Informationen erhalten Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal.