



## SCHLOSS MARBACH

**Allergene:** damit alle Teilnehmer Ihrer Veranstaltung die Marbach-Küche in vollen Zügen genießen können benötigen wir Ihre Unterstützung. Wir bitten Sie um Angabe der Teilnehmer, die auf einen oder mehr der vierzehn Allergene reagieren.

Bitte füllen Sie, dieses Formular am PC oder handschriftlich aus und retournieren Sie dieses **spätestens 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung** per E-Mail oder Fax. Vielen Dank für Ihre Angaben!

Veranstaltung / Firma

Veranstaltungszeitraum

Ihr Name

Datum

- |   |   |
|---|---|
| 1. <b>Sellerie</b> (z.B. Stauden oder Bleichsellerie) | 8. <b>Senf</b> (z.B. Senfpulver, Senfkörner)  |
| 2. <b>Weichtiere</b> (z.B. Muscheln, Austern)         | 9. <b>Erdnüsse</b> (alle Erdnussorten)        |
| 3. <b>Fisch</b> (alle Fischarten)                     | 10. <b>Gluten</b> (z.B. Weizen, Roggen)       |
| 4. <b>Sesam</b> (z.B. Oel, Samen)                     | 11. <b>Milcherzeugnisse inkl. Laktose</b>     |
| 5. <b>Schalenfrüchte</b> (z.B. Mandeln, Nüsse)        | 12. <b>Krebstiere</b> (z.B. Shrimps, Hummer)  |
| 6. <b>Soja</b> (alle Sorten Sojabohnen)               | 13. <b>Schwefeloxid/Sulfite</b> (E220 - E228) |
| 7. <b>Eierzeugnisse</b> (alle Eiersorten)             | 14. <b>Lupine</b> (z.B. Lupinenmehl, Protein) |

Gastname                      1.   2.   3.   4.   5.   6.   7.   8.   9.   10.   11.   12.   13.   14.

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

Bemerkungen

Tagungs- und Seminarzentrum Schloss Marbach GmbH  
D-78337 Öhningen

Telefon +49 7735 8130 • Fax +49 7735 813100 • [info@schlossmarbach.de](mailto:info@schlossmarbach.de) •

[www.schlossmarbach.de](http://www.schlossmarbach.de) Geschäftsführung: Victor Balli, Gerald Nowak

Amtsgericht Freiburg HRB 550 376