



Frankreich (französisch)

A l'intention du cuisinier

Je souffre de la maladie coeliaque et doit suivre un plan de nutrition strict sans gluten. La consommation d'aliments qui contiennent ne serait-ce que des quantités ou des traces infimes de froment, seigle, orge, avoine, épeautre et épeautre vert séché ainsi que celle de produits préparés qui utilisent le gluten comme ingrédient tels que la chapelure, les perles croustillantes etc. m'est interdite.

Pouvez-vous désigner les mets indiqués sur votre carte de menus susceptibles de me convenir ou préparer mon plat sans gluten (sans sauce à base de farine ou préparation sans chapelure et sans farine par ex.)?

En remplacement, vous pouvez utiliser les céréales et féculés suivantes: maïs, riz, millet, fécule de pomme de terre ou sarrasin.

Je vous remercie de votre compréhension!

Eine Bitte an den Koch

Ich habe Zöliakie und muss eine strikte glutenfreie Ernährung einhalten.

Deshalb darf ich keine Speisen zu mir nehmen, die auch nur kleinste Mengen/ Spuren von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Grünkern bzw. daraus hergestellte Produkte wie z. B. Semmelbrösel, Backerbsen, usw. enthalten.

Können Sie mir aus Ihrer Speisekarte für mich geeignete Gerichte nennen, oder mein Gericht glutenfrei zubereiten (z.B. durch Weglassen mehlhaltiger Saucen oder unpanierte, unmehlierte Zubereitung)?

Sie können ersatzweise für mich geeignete Getreidesorten/ -stärke wie Mais, Reis, Hirse, Kartoffelstärke oder auch Buchweizen verwenden.

Vielen Dank für Ihre Bemühungen!