

ÉLELMISZER ALLERGÉNEK

Felhívjuk figyelmüket, hogy a felsorolt élelmiszer-összetevők étel allergiát okozhatnak.

Kérjük jelezzék, ha valamely élelmiszer-összetevőre allergiásak, mivel a konyhán készített ételekhez az alábbi anyagokat használjuk.

A jelenlegi konyhatechnológia nem zárja ki a keresztfertőzést.



Sikértartalmú gabonafélék (pl. búza, rozs, árpa, zab tönkölybúza, kamut, illetve azok hibridizált fajtái) és az azokból készült termékek.

Rákfélék és az azokból készült termékek.



Tojás és az abból készült termékek.

Hal és az abból készült termékek.



Földimogyoró és az abból készült termékek.

Szójabab és az abból készült termékek.



Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).

Csonthéjasok pl. mandula, mogyoró, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia és az azokból készült termékek.



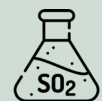
Zeller és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).

Mustár és az abból készült termékek.



Szezám-mag és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).

Kén-dioxid és a 10 mg/kg, illetve 10 mg/l töménységet meghaladó, SO₂-ben kifejezett szulfitok.



Csillagfürt és csillagfürt alapú termékek.

Puhatestűek és puhatestű-alapú termékek.

