

# مسببات الحساسية — معلومات للعميل

لائحة الاتحاد الأوروبي 1169/2011 (INCO) — 14 من مسببات الحساسية الرئيسية

فيما يلي قائمة بأهم 14 من مسببات الحساسية التي قد تكون موجودة في أطباقنا. في حال وجود حساسية أو عدم تحمل، يُرجى إبلاغ النادل قبل الطلب — سنقوم بالتعديل أو تقديم النصيحة.

2. القشريات 🦀

1. الحبوب المحتوية على الغلوتين 🌾

4. الأسماك 🐟

3. البيض 🥚

6. الصويا 🌱

5. الفول السوداني 🥜

8. المكسرات 🥜

7. الحليب واللاكتوز 🥛

10. الخردل 🍋

9. الكرفس 🌿

12. الكبريتات 🍷

11. السمسم ✨

14. الرخويات 🐚

13. الترمس 🌻

## ⚠️ التلوث المتبادل

يتشارك مطبخنا نفس أسطح العمل والأدوات وزيت القلي. قد تكون هناك آثار لجميع مسببات الحساسية. في حالات الحساسية الشديدة، يُرجى إبلاغ الخدمة قبل الطلب.