


# Allergenen — klantinformatie

## EU-VERORDENING 1169/2011 (INCO) — 14 BELANGRIJKSTE ALLERGENEN

Hieronder vindt u de 14 belangrijkste allergenen die in onze gerechten aanwezig kunnen zijn. Bij allergie of intolerantie meld dit AAN uw kelner VOOR de bestelling: wij passen aan of geven advies.

1.  Granen met gluten

2.  Schaaldieren

3.  Eieren

4.  Vis

5.  Pinda's

6.  Soja

7.  Melk & lactose

8.  Noten


9.  Selderij

10.  Mosterd

11.  Sesam

12.  Sulfieten

13.  Lupine

14.  Weekdieren

### **Kruisbesmetting**

Onze keuken deelt dezelfde werkbladen, gerei en frituurolie. Sporen van alle allergenen kunnen aanwezig zijn. Bij ernstige allergieën verwittig de bediening absoluut vóór de bestelling.