

# VOOR ONZE GASTEN MET EEN VOEDSELALLERGIE



Graag zijn wij ook onze gasten met een voedselallergie van dienst. Bij onze producten worden iconen weergegeven. Elk symbool staat voor een allergeen – een ingrediënt dat bij daarvoor gevoelige mensen een allergische reactie kan veroorzaken.

Wanneer een icoon wordt weergegeven is dit ingrediënt in het product gebruikt. Zo kunt u zelf de keuze maken of een product geschikt voor u is.

**Let op:** deze iconen geven geen informatie over mogelijke kruisbesmetting welke bij de bereiding kan optreden. Vraag onze medewerkers gerust om advies.



## GLUTEN BEVATTENDE GRANEN

Gluten komt voor in **tarwe, rogge, gerst, spelt en khorasantarwe (kamut)**. Haver is in principe glutenvrij maar is vaak verontreinigd met tarwe waardoor haver vaak toch gluten bevat. Gluten zijn bepaalde eiwitten uit deze graansoorten.



## SCHAALDIEREN

Schaaldieren hebben een gesegmenteerd lichaam met een harde schaal of schil. Het gaat om **garnalen, krabben en kreeften**.



## EIEREN

Een ei bestaat uit eigeel – de dooier- en eiwit. Beiden kunnen allergische reacties geven.



## VIS

Alle soorten vis en alle producten waarin vis is verwerkt zoals Worcestersaus.



## PINDA

Pinda's zijn ondergronds groeiende peulvruchten, ookwel aard- of apenoot genoemd. Maar pinda is dus geen noot.



## SOJA

Soja is een peulvrucht welke verwerkt wordt tot bloem, olie, lecithine, sojasauzen (ketjap) of vleesvervangers.



## MELK (INCLUSIEF LACTOSE)

Boter, kaas, vla, kwark, room, yoghurt, wei(poeder) en caseïne zijn gemaakt van melk. Elke melksoort (koe, geit etc) bevat ook lactose.



## NOTEN

Wettelijk moet de aanwezigheid van acht noten aangegeven worden, dit zijn: **amandel, cashew, hazelnoot, macadamia, paranoot, pecan, pistache en walnoot**.



## SELDERIJ

Alle onderdelen van de selderijplant zoals bleekselderij (stengels), knolselderij (knol), bladselderij en selderijzaad.



## MOSTERD

Alle soorten mosterd, zowel als zaad als verwerkt tot pasta.



## SESAMZAAD

Sesamzaad of olie



## SULFIET

Sulfiet komt van nature voor in bepaalde producten maar het is ook een levensmiddelen-additief (E220-E228). Wanneer *toegevoegd* in concentraties van 10 mg per kilo of meer wordt sulfiet aangegeven.



## LUPINE

Lupine is een peulvrucht waarvan het meel vaak in brood- en banketproducten en vleesvervangers wordt gebruikt.



## WEEKDIEREN

Deze groep zijn **schelpdieren, zoals mosselen en oesters, inktvissen en slakken** (wulken, alikruiken).