

Kjære gjest

Den nye Matinformasjonsforskriften pålegger alle spisesteder å allergimerke maten som tilbys gjestene fra 13. desember 2014.

I følge regelverket er det 14 ingredienser (allergener) som må informeres om.

Vi har valgt å merke med tall under hver rett i menyen vår.

Her er oversikten:

1. Gluten og glutenprodukter
 - a. hvete, (spelt, korasanhvete)
 - b. rug
 - c. bygg
 - d. havre
2. Skalldyr og skalldyrprodukter
3. Egg og eggprodukter
4. Fisk og fiskeprodukter
5. Bløtdyr og produkter av bløtdyr
6. Peanøtter og spor av peanøtter
7. Soya og soyaprodukter
8. Lupin og produkter av lupin
9. Melk og melkeprodukter
10. Nøtter og spor av nøtter
 - a. mandel
 - b. hasselnøtt
 - c. valnøtt
 - d. cashewnøtt
 - e. pekannøtt
 - f. paranøtt
 - g. pistasjnøtt
 - h. macadamianøtt

11. Selleri og produkter av selleri
12. Sennep og produkter av sennep
13. Sesam og produkter av sesam

14. Svoveldioksid & Sulfitt

bl.a. E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 E330

(1)* betyr: Gluten kun i vare som kan byttes ut – si ifra til servitør!