

ALERGENI

Naši kuhinji nekatere jedi vsebujejo alergene, zato Vas prosimo, da ste pozorni pri oznakah.

Oznake preverite v spodnjem seznamu

1. ŽITA, ki vsebujejo gluten, zlas: pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste in proizvodi iz njih
2. JAJCA in proizvodi iz njih;
3. MLEKO in MLEČNI PROIZVODI, ki vsebujejo laktozo (kravje, kozje, ovčje in mleko drugih živali, ki se nahaja tudi v jogurh, kislem mleku, ke rju, pinjencu, sirotki, siru sku, maslu, margarini, omakah...)
4. RIBE in proizvodi iz njih (vse vrste rib, kot samostojne jedi)
5. RAKI in proizvodi iz njih;
6. MEHKUŽCI in proizvodi iz njih (glavonožci, kot so sipe, hobotnice, lignji, tudi lupinarji, školjke, polži)
7. ARAŠIDI (kikiriki) in proizvodi iz njih; priso i tudi v slaščicah, žitaricah za zajtrk, sladoledu, olju, sadnih jogurh, Worchester omaka itd.)
8. OREŠČKI, in sicer mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija; priso i tudi v marcipanu, oljih, omakah, mortadeli s pisacijami)
9. SEZAMOVO SEME in proizvodi iz njega;
10. GORČIČNO SEME in proizvodi iz njega;
11. ZRNJE SOJE in proizvodi iz njega (najdemo ga tudi v paštetah, hrenovkah, salamah, pecivu, sojinem siru-tofu in sojinem olju)
12. ZELENA in proizvodi iz nje (stebela, lis, gomolj in seme zelene)
13. VOLČJI BOB semena in moka (prisoten v nekaterih vrstah kruha, pit, peciva in testenin)
14. ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFITI prisotni kot konzervansi v suhem sadju, mesnih izdelkih, zelenjavi, krompirjevih izdelkih, brezalkoholnih pijačah (sokovi), vinu, pivu in balzamičen kis

SL 22.11.2011 Uradni list Evropske unije L304/43 (1) in proizvodov iz njih, ce ni možnos, da bi se zaradi postopka njihove predelave povečala stopnja alergenov, kakršna po ocena Efse velja za ustrezni proizvod, iz katerega izhajajo.