



**HAANTJE
DE VOORSTE**
Catering

telefoon
0223 618 787
06 295 125 59

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.



NOTEN

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



SCHAALDIEREN

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



SELDERIJ

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



EIEREN

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



MOSTERD

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



VIS

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



SESAMZAAD

Sesamzaad of olie.



PINDA

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



SULFIET

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



SOJA

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



LUPINE

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



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.



WEEKDIEREN

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