

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie);
2. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, owies, orkisz, pszenica kamut);
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) ;
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) ;
5. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie);
6. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie);
7. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie);
8. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie);
9. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia oraz produkty przygotowane na ich bazie);
10. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie);
11. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie);
12. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie);
13. Dwutlenek siarki;
14. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwas cytrynowy, cukier waniliowy, czosnek, rozmaryn.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.

W przypadku diet używane są przyprawy, które według producenta nie zawierają śladowych ilości alergenów.