

Etant donné la grande variété d'ingrédients que nous travaillons, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contaminations croisées en matières d'allergènes. / Door de grote verscheidenheid van producten waarmee we werken, kunnen we de afwezigheid van gekruiste contaminatie van allergenen niet garanderen



LÉGENDE DES ALLERGÈNES BIJZICHT VAN ALLERGENEN OP HET MENU

1 (*M,N,O,P,Q,R)

M
N
O
P
Q
R

GLUTEN / GLUTENBEVATTENDE GRANEN

Blé / Tarwe

Seigle / Rogge

Orge / Gerst

Epeautre / Spelt

Kamut

Avoine / Haver

2

CRUSTACÉS / SCHAALDIEREN

3

OEUFs / EIEREN

4

POISSONS / VIS

5

ARACHIDES / AARDNOTEN

6

SOJA

7

LAIT & PRODUITS À BASE DE LACTOSE

MELK & PRODUCTEN OP BASIS VAN LACTOSE

8

FRUITS À COQUE / NOTEN

A
B
C
D
E
F
G
H
I

Amandes / Amandelen

Noisettes / Hazelnoten

Noix / Walnoten

Noix de cajou / Cashewnoten

Noix de pécan / Pecannoten

Noix du Brésil / Paranoten

Pistaches / Pistachenoten

Noix de Macadamia / Macadamianoten

Noix du Queensland / Queensland noten

9

CÉLERI / SELDERIJ

10

MOUTARDE / MOSTERD

11

SÉSAME / SESAM

12

SULFITES / SULFIETEN

13

LUPIN / LUPINE

14

MOLLUSQUES / WEEKDIEREN