

Allergenenwetgeving in de horeca

De allergenenwetgeving heeft betrekking op 14 allergenen. Deze allergenen worden als volgt op onze menukaart aangegeven namelijk: ei (1), gluten (2), lupine (3), melk (4), sesamzaad (5), noten (6), zwaveldioxide (7), selderij (8), pinda's (9), mosterd (10), vis (11), weekdieren (12), soja (13) en schaaldieren (14).



Als u allergisch bent voor **één of meerdere vermelde allergenen** of **overige nog niet vermelde stoffen**, dan willen wij u vriendelijk verzoeken om dat aan ons bekend te maken. Wij zullen u dan zo goed mogelijk adviseren over de keuze van gerechten die voor u nog beschikbaar zijn.

Vooral tijdens de spitsuren zijn wij meestal erg druk en daardoor soms niet in de gelegenheid om u voldoende hierover te informeren. Het is voor u dan ook raadzaam om uw allergie ruim van tevoren aan ons te melden, zodat wij u zo goed mogelijk van dienst kunnen zijn. Wij danken u voor uw begrip!