

alergeni

În atenția oaspeților cu intoleranțe sau alergii la anumite produse,

Restaurantele noastre prepară și servesc produse ce conțin alergeni (vezi lista alăturată). Operațiunile standard din bucătărie cuprind acțiuni de gătit a produselor în zone comune de preparare sau gătire. Se pot întâlni variații ale produselor sau gusturilor, datorate diferențelor de materie primă de la distribuitor, substituirea unor ingrediente din rețete, revizuirea unor rețete sau a modului de preparare al fiecărui restaurant.

Datorită acestor motive, Marty Restaurants nu poate garanta lipsa totală a alergenilor din oricare produs din meniu. În acest meniu alergenii sunt marcați cu text scris cu **bold**.

Ne bazăm pe responsabilitatea și atenția cu care clienții noștri vor parcurge acest meniu, înainte de a lansa o comandă.

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe

RO 22.11.2011, Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 304/43

1. Cereale care conțin gluten obținute din grâu, secară, orz, grâu spelt, grâu dur sau hibrizi ai acestora și produse derivate.
2. Crustacee și produse derivate.
3. Ouă și produse derivate.
4. Pește și produse derivate
5. Arahide și produse derivate.
6. Soia(pd) și produse derivate.
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).
8. Fructe cu coajă lemnoasă, adică: migdale, alune de pădure, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland, precum și produse derivate.
9. Țelină și produse derivate.
10. Muștar și produse derivate.
11. Semințe de susan și produse derivate.
12. Dioxidul de sulf și sulfiți în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO2 total.
13. Lupin și produse derivate.
14. Moluște și produse derivate.