

Seznam alergenů nemáme přímo v jídelním lístku, ale na požádání Vám ke každému jídlu podáme potřebné informace.

V naší restauraci nikdy nemáme problém dohodnout přípravu jídla dle Vašeho přání a zvládneme vařit pro diabetiky i lidi s bezlepkovou dietou. Za našimi jídlami si stojíme a protože nevaříme z polotovarů, tak opravdu víme, jaké alergeny ve kterém jídlu jsou a rádi to s Vámi vyřešíme.

Mohli jsme uvést jen kódy alergenů a dál se o celou věc nestarat. Splnili bychom tak nařízení, jestli uvedené kódy odpovídají realitě.

Celé to nařízení EU č.1169/2011 by tím pozbývalo smyslu, proto raději volíme cestu komunikace s našimi strávníky a těm, kdo skutečně potřebují vyloučit ze své stravy alergeny, které by se podepsaly na jejich zdraví, rádi vyhovíme a připravíme jim jídlo bez nežádoucích alergenů.

označení	alergen	Příloha II nařízení EU 1169/2011 LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁVAJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST
1	Lepek pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich odrůdy	1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě: a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy ⁽¹⁾ ; b) maltodextrinů na bázi pšenice ⁽¹⁾ ; c) glukózových sirupů na bázi ječmene; d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
2	Korýši	2. Korýši a výrobky z nich
3	Vejsce	3. Vejce a výrobky z nich
4	Ryby	4. Ryby a výrobky z nich, kromě: a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků; b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čišťací prostředek u piva a vína
5	Arašíd podzemnice olejná	5. Jádra podzemnice olejně (arašíd) a výrobky z nich
6	Sója sójové boby	6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě: a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku ⁽¹⁾ ; b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d–alfa tokoferolu, přírodního d–alfa–tokoferol–acetátu, přírodního d–alfa–tokoferol–sukcinátu ze sóji; c) fytoosterolů a esterů fytoosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji; d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji
7	Mléko	7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě: a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu; b) laktitolu
8	Skořápkové plody mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie	8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle (Amygdalus communis L.), lískové ořechy (Corylus avellana), vlašské ořechy (Juglans regia), kešu ořechy (Anacardium occidentale), pekanové ořechy (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (Bertholletia excelsa), pistácie (Pistacia vera), makadamie (Macadamia ternifolia) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
9	Celer	9. Celer a výrobky z něj
10	Hořčice	10. Hořčice a výrobky z ní
11	Sezam sezamová semena	11. Sezamová semena a výrobky z nich
12	Oxid siřičitý a siřičitany E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228	12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO ₂ , které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce
13	Vlčí bob lupina	13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14	Měkkýši	14. Měkkýši a výrobky z nich
		⁽¹⁾ A výrobky z nich, pokud zpracování, kterým prošly, nezvyšuje úroveň alergenicity, kterou úřad stanovil pro příslušný základní produkt.

V našich jídlech zcela jistě naleznete alergeny

polévky

- masové nebo zeleninové vývary (9)
- vývarové se zavářkami (1, 3, 9)
- zahuštěné (1, 3, 7, 9)

omáčky a zapečená jídla (1, 3, 7, 9)

masové směsi

- masové směsi k minutkové úpravě (1, 7, 9, 10)
- mleté masové směsi ke smažení (1, 3, 7, 10)

smažená jídla (1, 3, 7)

japonská kuchyně (2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 14)

ryby (4)

přílohy

- knedlíky (1, 3, 7)
- noky (1, 3, 7)
- těstoviny (1, 3, 7)
- halušky (1, 3, 7)
- chléb a pečivo (1, 3, 7, 11)
- šťouchané brambory (7)
- výrobky z bramborákového těsta (1, 3, 7)

orientální saláty a sýrové směsi (3, 5, 7, 8, 11)

dresinky a studené omáčky (3, 7, 10)

dezerty a sladká jídla (1, 3, 5, 7, 8)

uzeniny od výrobců (dle jednotlivých dodavatelů nejčastěji 1, 10)

Dobrou chuť Vám přejí a jídla pro Vás připravují

Karin Metteová - vedoucí gastro provozu a šéfkuchař

David Duna - hlavní směnový kuchař

Michal Staněk - hlavní směnový kuchař

