

ESEMPIO DI TABELLA INFORMATIVA ALLERGENI PER RISTORANTI

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011

ALLEGATO II Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Allergeni presenti nel Menù del giorno

PIATTI IN MENU'	Cereali contenenti glutine	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Uova e prodotti a base di uova	Pesce e prodotti a base di pesce	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Soia e prodotti a base di soia	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci	Sedano e prodotti a base di sedano	Senape e prodotti a base di senape	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	Lupini e prodotti a base di lupini	Molluschi e prodotti a base di molluschi
Pasta alla Carbonara	X		X				X							
Pasta alle Vongole	X													X
Gamberoni in crosta	X	X								X				
Filetto al pepe verde							X			X				
Branzino con pancetta in agrodolce				X										
Risotto alla milanese							X							

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

Data: _____

Firme: _____

