

Přehled potravinových alergenů

Potravinové alergeny jsou přirozeně vyskytující se látky především bílkovinné povahy, způsobující u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému (alergickou reakci). Alergie mohou vyvolat v podstatě všechny potraviny. V Evropě však bylo stanoveno 14 potravinových alergenů, které představují většinu rizik a z tohoto důvodu podléhají legislativnímu označování. Pro vaši informaci budou alergeny vyznačeny v denní nabídce příslušným číslem. Více informací vám poskytne obsluha restaurace.



1

obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy) a výrobky z nich



2

korýši
a výrobky z nich



3

vejce
a výrobky z nich



4

ryby
a výrobky z nich



5

jádra podzemnice olejné (arašídý)
a výrobky z nich



6

sójové boby (sója)
a výrobky z nich, s výjimkou zcela rafinovaného sójového oleje a tuků



11

sezamová semena (sezam)
a výrobky z nich



7

mléko
a výrobky z něj



9

celer
a výrobky z něj



10

hořčice
a výrobky z ní



12

měkkýši
a výrobky z nich



13

oxid siřičitý a siřičitany
v koncentracích vyšších než 10 mg/kg/l



14

vlčí bob (lupina)
a výrobky z něj



8

suché skořápkové plody
(mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, ořechy makadamie, queensland)
a výrobky z nich