

Allergenenwijzer

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten, maar Leo gaat zorgvuldig om met jouw voedselallergie. Voor meer informatie kun je dan ook altijd terecht bij een van Leo's teamleden, Leo staat je graag te woord!



Gluten

Gluten bevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of producten op basis van glutenbevattende granen. Gebruikelijke benamingen bloem, mout, meel, zemelen en zetmeel.



Soja

Soja en producten op basis van soja zoals ketjap shoyu, tamarinen, sojasaus, lecithine (=E322) en okara.



Melk

Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) afkomstig van dieren. Producten zoals caseïne, (slag)room, zure room, wei(poeder) en ghee (=geklearde boter).



Selderij

Selderij en producten van selderij zoals het blad, de knol en de stengel. Andere benamingen selderij, selderie en sellerie.



Zwaveldioxide

Sulfiet, zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg /kg. Zwaveldioxide, conserveringsmiddelen (= E220 t/m E228).



Sesam

Sesam en producten op basis van sesamzaad, o.a.: tahin.



Pinda's

Pinda's (aardnoten). Aardnoten en producten op basis van aardnoten. Een pinda is geen noot maar een peulvrucht die groeit in de grond.



Weekdieren

Weekdieren en producten op basis van weekdieren. Andere benamingen mosselen, oesters, inktvissen, slakken (wulken, allikruiken) calamaris, fruits de mer, paella, escargots, octopus en zeeoren (= abalone).



Schaaldieren

Schaal- en schelpdieren en producten op basis van schaaldieren oa. gamba's, scampi's, langoustines, zeevruchten, garnalenpasta (trassi), samual, surimi, sushi en kroepoek.



Noten

Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten of producten daarvan.



Vis

Vis en producten op basis van vis zoals gelatine, aspic, tartraan, omega 3. Bekende producten ansjovispasta, sardinepasta, Aziatische kruiden, bouillabaisse, worcester-shiresaus, ketjap, sushi en vitello tonato.



Mosterd

Mosterd en producten op basis van mosterd o.a.: mosterdzaad en mosterdpasta/saus.



Lupine

Lupine en producten op basis van lupine oa. bonen, vegetarische vleesvervangers.



Ei

Ei en producten op basis van ei o.a. ova en lysozym (= E1105).