

FÖR DIG SOM HAR EN MATALLERGI

Här har vi samlat en lista med de allergener som kan finnas i maten på restauranger i Österrike. Enligt lag skall restaurangen alltid informera om eventuella allergener som kan finnas i maten. Nedan ser du vilken bokstav som representerar vilka ingredienser som kan orsaka allergier eller intoleranser i maträtter

A. Gluten och produkter som innehåller gluten. T.ex. bröd, bakverk, kakor, pasta, soppor, såser, panering, korv, gröt, desserter och choklad.

B. Skaldjur och produkter som innehåller skaldjur. T.ex. sallader, soppor, såser, paella, bouillabaisse, sashimi och surimi.

C. Ägg från fågel och produkter som innehåller ägg. T.ex. äggpasta, panerad mat, majonnäs, pannkaka, kakor, bakverk, bröd, nudlar, krutonger, köttfärsbiffar, hamburgare, sallader, patéer, quich, såser, dressingar och desserter.

D. Fisk och produkter som innehåller fisk (förutom fiskgelatin). T.ex. såser, soppor, kryddpatéer, korv, surimi, ansjoviskorv, smörgåspålägg, sallader, patéer och Vitello tonnato.

E. Jordnötter och produkter som innehåller jordnötter. T.ex. margarin, bröd, kakor, bakverk, chokladkräm, smörgåspålägg, müsli, flingor, choklad, sallader, marinader, såser, glass, smaksatt kaffe, likör, (pommes frites).

F. Sojaböner och produkter som innehåller sojaböner. T.ex. bröd, kakor, bakverk, sallader, margarin, chokladkräm, smörgåspålägg, müsli, choklad, kex, tuggummi, såser, dressingar, marinader, majonnäs, glass, kosttillskott, dietdryck och grädde som inte innehåller mejeriprodukter (creamer).

G. Mjölk från däggdjur och mjölkprodukter (inklusive laktos). T.ex. bröd, kakor, bakverk, Bratwurst, sallader, margarin, nötnougatkräm, müsli, choklad, karameller, grytor, gratänger, potatismos, kroketter, pommes frites, chips, soppor, såser, dressingar, marinader, desserter, kakao och vin.

H. Nötter och produkter som innehåller nötter. T.ex. bröd, kakor, bakverk, kokt korv (pistagenötter), rå korv (valnötter), paté, waldorfsallad, yoghurt, ost, nöt-/nougatkräm, smörgåspålägg, müsli, choklad, marsipan, müslibar, kex, dressingar, curry, pesto, desserter, likör och smaksatt kaffe.

L. Selleri och produkter som innehåller selleri. T.ex. grönsaksmix (soppbas), kryddbröd, korv, köttprodukter, örtost, färdigrätter, sallader, buljong, soppor, grytor, marinader, kryddblandningar, curry och salta snacks (chips).

M. Senap och produkter som innehåller senap. T.ex. köttprodukter, sallader, soppor, såser, dressingar, majonnäs, ketchup, inlagda grönsaker, kryddblandningar, ost och ättiksgurkor.

N. Sesamfrön och produkter som innehåller sesamfrön. T.ex. bröd, knäckebröd, bakverk, müsli, vegetariska rätter, falafel, sallader, humus, marinader och desserter.

O. Svaveldioxid och sulfiter. T.ex. fruktbaserade produkter, müsli, bröd, köttprodukter, sallader, såser, surkål, fruktsaft, chips och andra torkade potatisprodukter och saltad torkad fisk.

P. Lupiner och produkter som innehåller lupiner. T.ex. bröd, bakverk, pizza, pasta, snacks, fettreducerade köttprodukter, köttersättning/vegetariska produkter, glutenfria produkter, desserter, mjölkfri äggersättning, kaffeersättning och flytande kryddor.

R. Blötdjur som sniglar, snäckor, musslor, bläckfisk och produkter som innehåller blötdjur. T.ex. kryddpasta, paella, soppor, såser, marinader och sallader.

Läs igenom innehållsförteckningen noga innan du förtär en produkt!

Restauranger och hotell måste informera sina kunder om vilka maträtter som kan orsaka allergier eller intoleranser. Detta krävs enligt lag (EU: s livsmedelsinformationsförordning 1169/2011). Informationen kan vara skriftlig (i menyn) eller muntlig och gäller för dessa 14 allergier.

LionAlpin