

## Alimenti allergeni

### Nota relativa ad alimenti allergeni utilizzati nei menu

Con il Decreto Legislativo 114/2006 è stato stilato un elenco di sostanze considerate allergeni:

- 1 cereali contenenti GLUTINE
- 2 CROSTACEI e prodotti derivati
- 3 UOVA e prodotti derivati
- 4 PESCE e prodotti derivati
- 5 ARACHIDI e prodotti derivati
- 6 SOIA e prodotti derivati
- 7 LATTE e prodotti derivati
- 8 FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, etc) e prodotti derivati
- 9 SEDANO e prodotti derivati
- 10 SENAPE e prodotti derivati
- 11 Semi di SESAMO e prodotti derivati
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazione SUPERIORI a 10mg/l
- 13 LUPINO e prodotti a base di lupino
- 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Pietanze contenenti sostanze allergene nei menu:

**1. Il GLUTINE** si trova nella farina per cui nel PANE, nella PASTA, nei PIZZOCCHERI, nella PIZZA, nel TABOULE, negli GNOCCHI, di PATATE, GNOCCHI alla ROMANA, nelle CHICCHE, nella CANRA PANATA, nelle POLPETTE o POLPETTONE, nel PESCE PANATO e/o DORATO e GRATINATO, nelle TORTE dolci e salate; possono esserci tracce di GLUTINE nella POLENTA.

**2. Le UOVA** sono utilizzate per la preparazione di OMELETTES, carne PANATA, pesce PANATO e DORATO, FLAN, SALSA tonnata, maionese rosa, TORTE salate e dolci, INVOLTINI di carne e di verdura; SODE nella preparazione di INSALATE di verdura, di riso o di pasta, insalata russa e capricciosa, nelle creme da dolci e nella preparazione dei biscotti e brioches salvo diverse indicazioni. Si ricorda che nel FORMAGGIO grattugiato usato nei vari piatti contiene lisozima, **proteina naturale dell'uovo**.

**3. Il PESCE** platessa, salmengo, polpo, merluzzo e pesce spada.

Si ricorda che la salsa tonnata contiene pesce.

**4a. Il LATTE** è servito come bevanda ed è utilizzata per la lonza o altre carni al LATTE, nelle OMELETTES, nel PURE di patate, nella salsa besciamella, per la carna PNATA, per il pesce PANATO e DORATO, nelle TORTE e DESSERTS.

**4b. I derivati del LATTE** sono YOGURT, BUDINI, BURRO (nella salsa besciamella, torta salata e dolce, gnocchi con burro e salvia, nel purè di patate...), PANNA (in alcuni DESSERTS, nelle torte dolci o salate), FORMAGGI, FORMAGGIO grattugiato sulla PIZZA o nella PASTA LASAGNE, CANNELLONI e nei RISOTTI.

**5a. Il SEDANO** preparato come verdura cotta o cruda (sedano bianco, sedano verde, sedano rapa).

**5b. Il SEDANO è utilizzato per il BRODO VEGETALE** serve per la preparazione di verdure, minestre e passati, minestre con legumi, preparazione di risotti, arrostiti di carne.

**6. La SENAPE** è utilizzata per la salsa alla senape.

**7. La percentuale di ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI** nel vino è superiori a 10mg/l ma la quantità di vino utilizzato in cucina è talmente limitata che la concentrazione presente nel piatto finito non è rilevante.

**8. FRUTTA A GUSCIO E ARACHIDI** : spesso sono contenuti nelle nostre TORTE e INSALATE di verdura.