Alergeny lub substancje powodujące reakcje nietolerancji zgodnie z zał. nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 25.10. 2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Legenda alergenów

1. Gluten – pszenica, żyto, jęczmień, owies
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne
6. Soja
7. Mleko i produkty łącznie z laktozą
8. Orzechy – laskowe, włoskie, nerkowce, pekany, brazylijskie, pistacja, makademia, migdały
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10m/kg lub 10mg/litr
13. Łubin
14. Mięczaki

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, lubczyk, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, pieprz czarny, kminek, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, soda oczyszczona.

Zgodnie z informacjami od producentów użyte przyprawy oraz produkty gotowe (np. koncentrat pomidorowy, ketchup, koncentrat barszczu, herbata, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.