

Allergier och specialkost

– viktigt att meddela i förväg

Vi vill att alla våra gäster ska kunna njuta av en trygg och högkvalitativ matupplevelse – oavsett om man har behov av specialkost eller inte. För att kunna ta hänsyn till allergier och andra kostönskemål ber vi er att meddela detta i god tid innan ankomst.

Bokar du för ett sällskap?

Då är du som bokare ansvarig för att kontrollera med alla deltagare och informera oss om eventuella allergier eller specialkostbehov i förväg.

Vad räknas som specialkost?

All mat som avviker från vår ordinarie meny räknas som specialkost. Vi är flexibla och gör vårt bästa för att tillmötesgå olika önskemål – men viss specialkost utöver vår grundnivå kan medföra en extra kostnad.

Specialkost som ingår i grundnivån:

- 100% växtbaserat/veganskt
- Lakto-ovo-vegetariskt
- Medicinsk specialkost (allergier som gluten, mjölkprotein m.m.)
- Kulturell specialkost (t.ex. inget fläskkött)
- Gravidkost

De 14 EU-allergenerna:

- Gluten
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Mjölk
- Jordnötter
- Nötter (mandel, pistage, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, makadamia)
- Selleri
- Senap
- Sesam
- Lupin
- Soja
- Blötdjur (t.ex. snäckor, musslor, bläckfisk)
- Svaveldioxid och sulfiter

Specialkost som innebär en extra avgift.

Allergier utöver de 14 EU-allergenerna

Personliga dieter eller livsstilsval (t.ex. LCHF, GI, Keto, Paleo)

Komplicerade allergier som multiallergi eller lökallergi

Viktigt att veta:

Vi är inte ett allergenfritt kök, vilket innebär att spår av allergener som gluten och nötter kan förekomma. Vi kan inte tillgodose behov av specialkost för luftburna allergier.