









NR	Allergenen omschrijving	Allergenen	AFHAAL (nummer gerechten)
1.	Glutenbevattende granen (Tarwe)		6, 10-15, 58, 69, 70, alle bami-gerechten (o.a. 73-93 etc.), 131, 136, 137, 150, 155, 156, Sauzen kunnen sporen van tarwe bevatten!
2.	Schaaldieren (Garnalen)		6, 7, 10, 18, 19, 28-30, 35, 46, 58, 62-64, 70, 77, 81-83, 89, 93, 97, 98, 100-102, 107, 108, 111-113, 148-154, 284, 286, 288 Chinese Rijstafels
3.	Eieren		1, 3-9, 13, 14, 109-113, 164-171, Chinese Rijstafels en alle nasi-, bami- en mihoengerechten zijn standaard met eieren.
4.	Vis		10, 39, 155, 156
5.	Pinda		Alle saté-gerechten (o.a. 16, 17, 18, 24, 56,57 etc.) 164-172 en Diverse Rijstafels en menu's
6.	Soja		31-33, 36, 40, 41, 47, 158 en 160 Diverse sauzen bevatten sporen van Soja!
7.	Melk (inclusief lactose)		115, 123, 133, 142, 146, 152 en Chinese- Indische Rijstafels
8.	Noten (Cashewnoten)		26 en 33



9.	Selderij		Geen
10.	Mosterd		Geen
11.	Sesamzaad		Diverse sauzen bevatten sesamolie! (o.a. Gon boa-, Hui Kou-, Ma Po-Saus, etc.)
12.	Zwavel dioxide en sulfiet (E220-E228)		Champignons
13.	Lupine		Geen
14.	Weekdieren (Inktvissen)		30