

**SI INFORMANO GLI UTENTI E I LORO FAMILIARI CHE GLI ALIMENTI
SOMMINISTRATI PRESSO QUESTA MENSA POSSONO CONTENERE
UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI (COME INGREDIENTI O IN
TRACCE) DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO**

Elenco degli Allergeni alimentari

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

- **Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.**
- **Crostacei e prodotti derivati.**
- **Uova e prodotti derivati.**
- **Pesce e prodotti derivati.**
- **Arachidi e prodotti derivati.**
- **Soia e prodotti derivati.**
- **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.**
- **Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.**
- **Sedano e prodotti derivati.**
- **Senape e prodotti derivati.**
- **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
- **Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini).**
- **Lupini e prodotti derivati.**
- **Molluschi e prodotti derivati.**

Poiché le informazioni circa la presenza di soggetti allergici o intolleranti sono state raccolte in precedenza, mediante la presentazione di certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. Presso il Centro di Produzione Pasti, il nostro staff dietetico applica la gestione delle "Diete Speciali per soggetti allergici o intolleranti".