

## INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS

Teniendo en cuenta que hoy en día las alergias e intolerancias alimentarias son cada vez más frecuentes entre niños y niñas en edad escolar, SERVAL CATERING concienciada con esta problemática de salud y comprometida con la seguridad alimentaria, añade un nuevo espacio en sus menús, dedicado a informar sobre los alérgenos más comunes presentes en los menús escolares servidos.

Podrás revisar los alérgenos que hay cada día del mes en el menú de tu comedor (1º plato, 2º plato y postre), a través de los iconos que a continuación te presentamos:



GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE  
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE  
SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

De esta manera, si tienes una alergia o intolerancia alimentaria, podrás conocer de primera mano qué platos no puedes comer y sabrás que ese día te servirán un plato alternativo, apto para tu consumo.

Cuando el icono del alérgeno tiene un tamaño más grande, significa que el plato contiene ingredientes con dicho alérgeno. Sin embargo, si tiene un tamaño más pequeño, este plato no tendrá ingredientes con alérgenos, pero podría contener trazas.

En el Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de SERVAL CATERING estamos a tu disposición para aclarar dudas que te puedan surgir para gestionar adecuadamente tu dieta especial exenta de alérgenos.