

# ALLERGI- & URSPRUNGSINFORMATION

---

Chalmers Konferens & Restauranger producerar mat i egna kök där flera verksamhetsgrenar delar produktions- och förvaringsutrymmen – därför kan vi aldrig garantera, att våra produkter är helt fria från allergener.

Kontakta gärna personalen så får du muntligen information om samtliga allergener eller ursprungsinformation av nötkött, griskött, fårkött, getkött, fågelkött, fisk, skaldjur och blötdjur av oss. När du beställer och bokar mat behöver du ange önskemål om specialkost i förväg för att vi skall kunna tillgodose dina behov.

---

## Symbolförklaring

I vissa av vår lunchrestauranger så visar vi några av de vanligaste allergenerna med hjälp av symboler. Observera att detta skall vara en hjälp för dig som gäst att välja vilka rätter som inte passar dig. Att en symbol inte visas är inte en garanti för att rätten inte innehåller en viss allergen. Fråga alltid personalen vid minsta tveksamhet.



Maträtten innehåller **Gluten**



Maträtten innehåller **Nötter**



Maträtten innehåller **Laktos**



Maträtten innehåller **Fisk**



Maträtten innehåller **Ägg**



Maträtten innehåller **Kräftdjur**



Maträtten innehåller **Jordnötter**



Maträtten innehåller **Sojabönor**



Maträtten innehåller **Selleri**



Maträtten innehåller **Senap**



Maträtten innehåller **Sesamfrön**



Maträtten innehåller **Svaveldioxid & Sulfid**



Maträtten innehåller **Lupin**



Maträtten innehåller **Blötdjur**

---

## Vi hanterar dagligen i våra kök

Hassel-, val-, macadamia-, pinje-, jord- och pekannötter, söt-, bitter- och pistaschmandel, fisk, blötdjur, kräftdjur, soja, citrusfrukter, selleri, sesam-, lin-, pumpa-, solros och senapsfrö, spannmål med gluten, mjölk, mejeriprodukter med laktos, ägg, lupin, svaveloxid och sulfid

# ALLERGY & ORIGIN INFORMATION

---

Chalmers Konferens & Restauranger produces food and other products in our own kitchens where multiple operation areas share space and storage rooms – due to that, we cannot guarantee that our products are completely free from allergens.

Please contact any member of our staff for verbal information about allergen contents or origin information of beef, pork, lamb, goat, birds, fish, crustacean and mollusks. If you order or book in advance please specify your request. This is to make sure that we can satisfy your needs.

---

## Explanation of symbols

In this restaurant we show the most common allergies with symbols on our menus. Notice that this should be as a guideline for you as a guest to choose what dish that is not suitable for you. If a certain symbol is not shown does not guarantee that the dish contains a certain allergen. If unsure, do not hesitate to ask our staff.



Food contains **Gluten**



Food contains **Nuts**



Food contains **Lactose**



Food contains **Seafood**



Food contains **Egg**



Food contains **Crustaceans**



Food contains **Peanuts**



Food contains **Soybeans**



Food contains **Celery**



Food contains **Mustard**



Food contains **Sesame seeds**



Food contains  
**Sulphur dioxide & sulphites**



Food contains **Lupin**



Food contains **Molluscs**

---

## We handle daily in our kitchens

Hazel-, wal-, macadamia-, pine-, pea- and pecan nuts, sweet-, bitter- and pistachio almonds, fish, crustacean, mollusk, soy, citrus fruits, celery, sesame-, lin-, pumpkin-, sunflower- and mustard seeds, grain and cereal with gluten content, milk, dairy products with lactose, egg, lupin, sulfur dioxide and sulphite

# ALLERGI- & URSPRUNGSINFORMATION

Chalmers Konferens & Restauranger producerar mat i egna kök där flera verksamhetsgrenar delar produktions- och förvaringsutrymmen – därför kan vi aldrig garantera, att våra produkter är helt fria från allergener.

Kontakta gärna personalen så får du muntligen information om samtliga allergener eller ursprungsinformation av nötkött, griskött, fårkött, getkött, fågelkött, fisk, skaldjur och blötdjur av oss. När du beställer och bokar mat behöver du ange önskemål om specialkost i förväg för att vi skall kunna tillgodose dina behov.

## Vi hanterar dagligen i våra kök

Hassel-, val-, macadamia-, pinje-, jord- och pekannötter, söt-, bitter- och pistaschmandel, fisk, blötdjur, kräftdjur, soja, citrusfrukter, selleri, sesam-, lin-, pumpa-, solros och senapsfrö, spannmål med gluten, mjölk, mejeriprodukter med laktos, ägg, lupin, svaveloxid och sulfit

---

# ALLERGY & ORIGIN INFORMATION

Chalmers Konferens & Restauranger produces food and other products in our own kitchens where multiple operation areas share space and storage rooms – due to that, we cannot guarantee that our products are completely free from allergens.

Please contact any member of our staff for verbal information about allergen contents or origin information of beef, pork, lamb, goat, birds, fish, crustacean and mollusks. If you order or book in advance please specify your request. This is to make sure that we can satisfy your needs.

## We handle daily in our kitchens

Hazel-, wal-, macadamia-, pine-, pea- and pecan nuts, sweet-, bitter- and pistachio almonds, fish, crustacean, mollusk, soy, citrus fruits, celery, sesame-, lin-, pumpkin-, sunflower- and mustard seeds, grain and cereal with gluten content, milk, dairy products with lactose, egg, lupin, sulfur dioxide and sulphite