

M

MADAMEDELICE

catering by fedegroup



COLAZIONE A LETTO

Aggiungi un po' di bontà

LE NOSTRE BONTÀ

Torta della nonna con pinoli ^(1,3,7,8)

Uova, zucchero, farina, limone, burro, latte, maizena, pinoli

Servire a temperatura ambiente.

Torta di carote ^(1,3,8)

Carote, farina 00, zucchero, uova, lievito, farina di mandorle,
olio di semi, vaniglia, sale

Servire a temperatura ambiente.

Avocado e salmon toast ^(1,4)

Pane bianco da tramezzino, avocado, lime, olio evo, sale, pepe

Conservare in frigorifero e servire a temperatura ambiente.

Mini club sandwich ^(1,3,7,10)

Pane bianco da tramezzino, petto di pollo alla griglia, bacon,
iceberg, maionese, pomodoro fresco, uova, panna, sale, pepe

Conservare in frigorifero e servire a temperatura ambiente.

EX REG. CE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.