















MATALLERGI-MATRISSE

Virksomhet: BCG AS og Bibelskolen i Grimstad	
Ansvarlig:	
Sist revidert: 02/01-2015	Neste revisjon: Når Ingredienslisten blir fornyet

Retten navn: Tapas Meny 1														
(Rams opp alle råvarer og ferdigprodukter som brukes i retten. Husk at alle allergener i ferdigproduktene også må identifiseres nedenfor i matrisen.)														
<p>Ingredienser: Marinert scampi: chili, hvitløk og raps olje, Grønnsaker: paprika, koriander, mango, ananas, cashew. Marinert kamskjell: chili, hvitløk, ingefær og sitronjuice, Grønnsaker: koriander, mangosaus, sesam. Lefse med spekeskinke: Lefse: (hvete, raps, salt), kremost, timian, rosmarin, hvitløk, svin og ruccola. Albondigas med tomatsaus: lammekjøttdeig, oksekjøttdeig, hvitløk, chili, hakkede tomater, rosmarin, timian, basilikum, raps olje, potetmel, egg. Marinert fylt paprika: paprika, solsikkeolje, urter, kremost, krydder. Marinerte små poteter: Amandine potet, rapsolje, oliven olje, ramsløk, rødlok, gressløk, sukkererter, maldonsalt, cherrytomat og sitron. Aioli: rapsolje, egg, hvitløk, sennep, eddik. Foccacia: Hvetemel, durum hvete, gjær, salt, oliven olje, sukker, soltørket tomat (Hvitløk, raps og glukose E330syre) oliven, tørreurter: timian, rosmarin og basilikum.</p>														
	Melk 	Egg 	Peanøtter 	Nøtter 	Soya 	Gluten 	Fisk 	Skalldyr 	Bløtdyr 	Selleri 	Sennep 	Sesamfrø 	Lupin 	Sulfitt 
Retten inneholder	X	X		X		X		X	X		X	X		