



product	gluten	schaaldier	ei	vis	pinda	soja	melk	noten	selderij	mosterd	sesam	sulfiet	lupine	weekdier
American makreelfilet			X	X						X				
Argentijnse marinade	X								X					
Bami	X	X	X	X		X	X		X	X		X		X
Bouillabaise	X	X		X										X
Bretonse vissoep		X	X	X			X							
Garnalen		X												
Gebakken garnalen	X	X												
Gebakken inktvis	X		X				X							X
Gebakken mosselen	X		X				X							X
Gebakken vis/kibbeling	X			X										
Gemarineerde vis	X			X										
Gerookte vis				X										
Inktvis														X
Kreeftensoep	X	X	X	X		X	X							
Paella	X	X	X	X		X	X		X			X		X
Salades	X	X	X	X		X				X				
Sauzen	X		X			X				X				
Slaatjes	X		X	X		X				X				
Snacks (kroket/burger)	X	X	X	X		X	X		X	X				
Tonijn lasagne	X		X	X			X	(X)	X	X	X	X	X	
Tonijn pomedori	X		X	X			X	(X)						
Verse vis				X										
Visfriet	X		X	X		X	X							
Vismihoen	X	X	X	X		X	X		X	X		X		X
Zalm lasagne	X		X	X			X	(X)	X	X	X	X	X	
Zalm-aspergesoep			X	X			X							



Product	gluten	schaaldier	ei	vis	pinda	soja	melk	noten	selderij	mosterd	sesam	sulfiet	lupine	weekdier
Zalmbouillon				x										
Zalm breakbrood	x		x	x		x	x	x		x				
Zalmrollade	x		x	x		x	x	x		x				
Zalmtartaar				x										
Zure vis				x										
Zure vis [gebakken]	x			x										
(x)	Geproduceerd in een fabriek waar noten worden verwerkt.													
Botermakreel:	Visolie liever niet gebruiken i.v.m. laxerende werking. Aanbevolen hoeveelheid max. 250 gr. P.P.													
Zwangere vrouwen:	Liever geen voorverpakte gerookte vis gebruiken (in welke vorm dan ook).													
Cholesterol:	Liever geen gerookte paling en garnalen gebruiken													