















Allergenenkaart Gracering Catering













Voorgerechten

Soto ayam	  , (kemirrie), groentebouillon*
Pangsit	  
lumpiasaus	   
Lumpia	   
lumpiasaus	(tahu, tempé), groentebouillon*

Basis

Rijst	
Nasi Kuning	 (santen)
Lontong	







Groenten

Sayur lodeh	  (tempé), (santen), groentebouillon*, asem****
Sambal goreng boontjes	  (trassi), (santen), groentebouillon*
Sayur kerrie	  (trassi), (santen), groentebouillon*, asem****
Tumis paksoi	  (kecap)*, (trassi), groentebouillon*
Urap urap	gemalen kokos*** , asem****
Gado gado	    (kecap)** , (tahu, tempé), (trassi), asem****









Vlees Rund

Rendang	  (santen), groentebouillon*, gemalen kokos*** , sambal*****
Bumbu bali	groentebouillon* , sambal*****
Daging semur	 (kecap)** , groentebouillon*









Vlees Varkens

Babi kecap	 SOJA (kecap)** , groentebouillon*
Saté babi	 SOJA (kecap)**
satésaus	 PINDA'S  SOJA (kecap)**  VIS (trassi),  ZWAVELDIOXIDE (santen), sambal*****










Vlees Kip




Ayam semur	 SOJA (kecap)** , groentebouillon*
Ayam goreng	
Ayam ananas	 GLUTEN  SOJA (kecap)
Ayam kerrie	 ZWAVELDIOXIDE (santen)
Ayam opor	 NOTEN (kemiri)  VIS (trassi),  ZWAVELDIOXIDE (santen), asem****
Saté ayam	 SOJA (kecap)**

Vis & Garnaal






Pepesan bungkus	 NOTEN (kemiri),  VIS groentebouillon* , sambal*****
Ikan bali	 VIS (trassi), sambal*****
Sambal goreng udang	 SCHAALDIEREN ,  ZWAVELDIOXIDE (santen), sambal*****
Mangut	 NOTEN (kemiri)  VIS (trassi)  ZWAVELDIOXIDE (santen), asem**** , sambal*****

Bijgerechten





Acar campur	 MOSTERD
Acar ketimun	 MOSTERD
Krupuk	 GLUTEN  MELK  SCHAALDIEREN  VIS
Frikadel jagung	 EI  GLUTEN  SELDERIJ , groentebouillon*

Sambal	 VIS (trassi), sambal*****
Sambal goreng tempé	 GLUTEN  SOJA , (tempé) asem****, sambal*****






Ei gerechten

Belado telur	 EI  VIS (trassi), sambal*****
Sambal goreng telur	 EI  VIS  ZWAVELDIOXIDE (santen), asem****, sambal*****

Nagerechten

Coupe Gracering	
Pisang goreng	 GLUTEN
Spekkoek	 EI  GLUTEN  MELK (roomboter)

Sausen

Satésaus	 PINDA'S  SOJA (kecap),  VIS (trassi),  ZWAVELDIOXIDE (santen), sambal*****
Lumpia saus	 MOSTERD

Verder worden de volgende producten in de gerechten verwerkt:

- * Knorr groentebouillon : kan sporen bevatten van gluten, melk en ei.
- ** Kecap manis Kental no. 1: wordt bereid in bedrijf waar ook pinda's worden verwerkt.
- ** Kecap manis Kental no.1 : kan gluten bevatten.
- *** Gemalen kokos : gemaakt in fabriek waar ook pinda's en noten wordt verwerkt.
- **** Keukentamarinde (asem) : wordt bereid in bedrijf waar ook pinda's worden verwerkt.
- ***** Sambal : kan sporen van pinda's, noten en gluten bevatten.

Zwaveldioxide = sulfiet

Sinds 2003 zijn horecabedrijven verplicht om consumenten informatie te verstrekken over de aanwezigheid van allergenen in voorverpakte producten. Deze regel geldt per 13 december 2014 ook voor onverpakte voedingsmiddelen. De bedoeling is om de voedselveiligheid voor mensen met een allergie te vergroten.

Gracering Catering maakt zelf geen voedingsmiddelen. Wij kopen alles vers in en vertrouwen op de ingrediënten declaraties die vermeldt staan op de verpakkingen. Wij hebben deze allergenenkaart samengesteld van de producten die wij serveren bij onze kookworkshops, Indische avonden en catering.

Wij vragen u om ons op de hoogte te brengen als u een voedingsallergie of een - intolerantie heeft. Wij zullen daar zeer zorgvuldig mee om gaan. Helaas is kruisbesmetting in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.