



## CARTA PARA CELÍACOS

En nuestros establecimientos todo el mundo es bienvenido. Queremos que disfrutéis de un buen momento, sin inquietudes; por eso ponemos a vuestra disposición recetas sin gluten.

Todo el equipo de Viena estamos concienciados de la importancia de elaborar productos libres de gluten. **Estamos certificados con la norma ISO 22000**, que garantiza una gestión integrada y coherente de la inocuidad de los alimentos, y a la vez también por la **Asociación Celíacos de Cataluña**. Tenemos establecidos unos procedimientos estrictos que minimizan la contaminación cruzada dentro de nuestras cocinas y que nuestro equipo aplica después de hacer un curso de formación específico.

**Hacemos todo lo que está en nuestras manos para poder ofreceros recetas sin gluten**; a pesar de la compleja elaboración que implican en cocinas profesionales. Os recomendamos revisar la carta de celíacos cada vez que queráis disfrutar de Viena y así tener toda la información actualizada. A la vez, en caso de duda, podéis contactarnos a través de nuestra página web **[www.viena.es](http://www.viena.es)**

## PRODUCTOS SIN GLUTEN

### ENSALADAS

#### Viena

(lechuga, maíz dulce, queso, zanahoria y jamón York)

#### Pollo

(lechugas variadas, medallones de pollo a la plancha, lentejas y arándanos)

#### Salsas a escoger (de elaboración propia)

Vinagretas miel y mostaza, módena, olivada y aceite y vinagre.

#### Pequeña (lechugas variadas y zanahoria).

Aceite y vinagre gratuito.

### PATATAS

#### Patatas fritas grandes

#### Patatas fritas medianas

### CAFETERÍA

#### Café

#### Cortado

#### Café con leche

#### Capuccino

#### Tés e infusiones

#### Zumo de naranja natural

### POSTRES

#### Fruta fresca\*

## PRODUCTOS QUE PODEMOS PREPARAR CON PAN SIN GLUTEN\*\*

### BOCADILLOS FRÍOS UNTADOS CON TOMATE

#### Queso tierno

#### Salchichón

#### Jamón ibérico

### BOCADILLOS CALIENTES SIN UNTAR CON TOMATE

#### Frankfurt

#### Bacon

#### Lomo

#### Viena (frankfurt, bacon y queso emmental)

#### Guarnición de queso emmental

\*En los establecimientos disponibles.

\*\*Estos productos se prepararán con una sola especialidad de pan sin gluten, tipo barrita.

La eliminación de un ingrediente no garantiza la ausencia del alérgeno en el producto final.

La información recogida en esta tabla está basada en el conocimiento actual de nuestro producto y en los datos suministrados por nuestros proveedores de materias primas.

La tabla de alergias se mantiene actualizada permanentemente. Se recomienda consultarla habitualmente.

## ALÉRGENOS

	Gluten	Leche y derivados	Huevos y derivados	Soja	Granos de sésamo	Frutos con cáscara	Anhidrido sulfuroso y Sulfitos	Mostaza y derivados	Crustáceos	Pescado	Cacahuete	Apio	Moluscos	Altramucos
Ensalada Viena		I				T		T		T	T			
Ensalada pequeña						T		T		T	T			
Ensalada de pollo						I		T		T	I			
Vinagreta Miel y Mostaza							I	I						
Módena							I	T						
Olivada								T						
Patatas fritas								T						
Café														
Café con leche / cortado		I												
Capuccino		I												
Tés e infusiones														
Fruta fresca*														
Zumo de naranja														
Queso tierno		I	I	T		T		T		T	T			
Salchichón		I	I	I		T	I	T		T	T			
Jamón ibérico		T	I	T		T		T		T	T			
Frankfurt		I	I	I		T	I	I		T	T			
Bacon		T	I	T		T	I	T		T	T			
Lomo		T	I	T		T	I	T		T	T			
Viena		I	I	I		T	I	I		T	T			
Queso emmental (guarnición)		I	T	T		T		T		T	T			

I: presencia del alérgeno como ingrediente

T: presencia de traza del alérgeno (todos nuestros platos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Manipulación para reducir al máximo la presencia de trazas)