

دليل مسببات الحساسية  
للاستخدام في  
البحرين  
مخازن فقط

المسببة (الخدل)	ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات	الرغويات	الكرفس	الفستقيات	الأسماك	الحبوب التي تحتوي على الجلوتين	صويا	ترمس	بيض	حليب	بذور السمسم	فول سوداني	مكسرات
<b>اللحوم</b>													
شطيرة برجر لحم							1			1			
هوت دوج							✓			✓			
<b>الشطائر</b>													
شطيرة برجر						✓	✓		✓	✓	✓		
شطيرة هوت دوج						✓	✓		✓	✓	2		
<b>بطاطس مقلية</b>													
بطاطس مقلية - مقلية في زيت الفول السوداني			1									✓	
توابل الكاجون			✓										
<b>الإضافات</b>													
A.1® صوص الاستيك الأصلي			✓										
صوص الباربيكيو	✓		✓										
جبين							1			✓			
فلفل أخضر													
مشروم مشوي						1	1		1	1	1		
صوص حار													
فلفل هالابينو													
كاتشب الطماطم			✓										
خس													
مايونيز	✓					1	1		✓	1	1		
مسطرده (خدل)	✓												
بصل													
بصل مشوي						1	1		1	1	1		
مخلل													
المقبلات/الزكعات	✓					1	1		1	1	1		
طماطم													
<b>ميك شيك</b>													
أساس ميك شيك فايف جايز						1	1			✓		1	
كريمة مخفوقة						1	1			✓		1	
موز						1	1			1		1	
شوكولاتة						1	2			✓		1	
أوريو® قطع بسكويت						✓	✓			1		1	
زبدة فول سوداني						1	✓			1		✓	
كراميل ملح						1	2			✓		1	
فراولة						1	1			1		1	
بسكويت لوتس بيسكوف® قطع بسكويت						✓	2			1		1	
<b>أصناف أخرى</b>													
فول سوداني بدون قشرة												✓	2
خل الشعير						✓							

المشروبات (معبأة وغير معبأة) - يرجى طلب التحقق من ملصق الزجاجة أو سؤال مسؤول شائسة ماكينة فري ستايل

✓ يحتوي على هذه المادة المسببة للحساسية.

1 غير مناسب لمن يعانون من مسببات الحساسية بسبب طرق التحضير و/أو طرق الطهي المستخدمة.

2 غير مناسب لمن يعانون من مسببات الحساسية بسبب طرق التصنيع.

®Oreo هي علامة تجارية مسجلة لمجموعة Mondelēz International Group، ويتم استخدامها بإذن.

®Lotus Biscoff هي علامة تجارية لشركة Lotus Bakeries، ويتم استخدامها بإذن.

تتبل شركة Five Guys Holdings, Inc. قصارى جهدها لتحديد المكونات التي قد تسبب تفاعلات حساسية لمن يعانون من حساسية تجاه الطعام، ونحن نبدل قصارى جهدها لأغذية لدينا حول شدة الحساسية الغذائية. ومع ذلك، هناك دائماً خطر التلوث، فهناك احتمال أن يتم معتمد الأطعمة التي تستعملها بتغيير التركيبة في أي وقت، دون سابق إنذار. كما أن هناك أيضاً خطر التلوث المتبادل بسبب طبيعة المكونات التي نستخدمها. يجب أن يكون الممثل المجهز بحساسية الأطعمة على دراية بهذا الخطر. إن تتحمل Five Guys International أي مسؤولية عن ردود الفعل السلبية للأطعمة المستهلكة، أو العناصر التي قد يتجها الشخص أثناء تناول الطعام في أي مطعم من مطاعم فايف جايز.