


ΟΥΣΙΕΣ ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE

 ALLERGEN LIST VERSION 03/2024	ΣΙΤΗΡΑ / GLUTEN	ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ / SHELLFISH	ΑΥΓΑ / EGGS	ΨΑΡΙΑ / FISH	ΑΡΑΧΙΔΕΣ (ΦΥΣΤΙΚΙΑ) / PEANUTS	ΣΟΦΙΑ / SOYA BEANS	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ / MILK	ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ / TREE NUTS	ΣΕΑΙΝΟ / CELERY	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ / MUSTARD	ΣΗΣΑΜΙ / SESAME	ΘΕΙΩΔΗ / SULPHITES	ΛΟΥΠΙΝΟ / LUPIN	ΜΑΛΑΚΙΑ / MOLLUSCS
CHICKEN														
CHICKEN ON THE BONE (COB)	•		•	○		○	•		○	○	○	○		
ORIGINAL FILLET	•		•	○		○	•		○	○	○	○		
ZINGER FILLET	•		○	○		○	○		○	○	○	○		
CRISPY STRIPS	•		○	○		○	○		•	○	○	○		
NUGGETS	•		•	○		○	•		○	○	○	○		
HOT WINGS	•		○	○		○	○		○	○	○	○		
HOT LEGS	•		○	○		○	○		○	○	○	○		
POP CORN CHICKEN	•		•			○	•		•					
VEGGIE STRIPS	•		•			○	•		○			○		
BURGERS & SANDWICHES														
CLASSIC ORIGINAL BURGER	•		•	○		•	•		○	○	•	○	○	
CLASSIC ZINGER BURGER	•		•	○		•	○		○	○	•	○	○	
TOWER ORIGINAL BURGER	•		•	○		•	•		○	○	•	○	○	
TOWER ZINGER BURGER	•		○	○		•	•		○	○	•	○	○	
GRANDER ORIGINAL BURGER	•		•	○		•	•		○	○	•	○	○	
GRANDER ZINGER BURGER	•		•	○		•	•		○	○	•	○	○	
CHEF BURGER	•		•	○		•	•	○	○	•	○	•	○	
XL CHEF BURGER	•		•	○		•	•	○	○	•	○	•	○	
MINI BURGER	•		•	○		•	○		•	○	○	•	○	
CHEESY DOG	•		○	○		•	•		•	○	○	○	○	
BOXMASTER ORIGINAL	•		•	○	○	•	•	○	○	•	○	○		
BOXMASTER ZINGER	•		•	○	○	•	•	○	○	•	○	○		
ORIGINAL TWISTER	•		•	○	○	•	○	○	•	•	○	○		
CAESAR'S TWISTER	•		•	○		•	•		•	•	○	○		
i-TWISTER	•		•	○		•	○		•	•	○	○		
VEGGIE TWISTER	•		•		○	•	•	○	○	•	○	○		
VEGGIE BURGER	•		•			•	•		○	○	•	○	○	
SALADS														
POP CAESAR'S SALAD	•		•			○	•		•					
GREEN SALAD	•		•				•		○			•		
COMFY SALAD	•		•				•		○	•				
COLESLAW	○		○			○	○	○	○	○	○	•		
SIDES AND EXTRAS														
MASHED POTATO							•							
GRAVY SAUCE	•								•					
SWEET CORN														
FRIES 9X9														
FRIES DELUXE	•													
BUN	•		○			•	○				•		○	
HASH BROWN							○							
BACON	○		○				○		○	○		○		
CHEDDAR							•							
ONION RINGS	•													
CHEESE PILLOWS	•						•							
LOADED FRIES 9X9							•		○	○		○		
LOADED FRIES DELUXE							•		○	○		○		

ΟΥΣΙΕΣ ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE

SAUCES														
MAYO DIP POT			●								●			
BBQ DIP POT														
HONEY MUSTARD DIP POT			●								●			
KETCHUP DIP POT									●					
DIJON SAUCE			●								●			
PEPPER MAYO	○		●		○			○			○			
DESSERTS														
LEMON DONUT	●		○			●	●	○						
STRAWBERRY DONUT	●		○			●	●	○						
CHOCOLATE DONUT	●		○			●	●	●		○				
SUGAR DONUT	●		○			●	●	●		○				
ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ														
● = Περιέχει την αλλεργιογόνο ουσία / Contains the Allergen.														
○ = Μπορεί να περιέχει την αλλεργιογόνο ουσία / May contains the Allergen.														
* Φυστίκια και ξηροί καρποί δεν χρησιμοποιούνται στα εστιατόρια KFC αλλά σε κάποια από τα εργοστάσια παραγωγής των υλών μας.														
* We don't use peanuts or nuts in our restaurants but they are used in some of the plants from where we're buying our raw materials.														
**Όλα τα προϊόντα KFC παρασκευάζονται στους ίδιους χώρους χρησιμοποιώντας κοινό εξοπλισμό, με αποτέλεσμα να είναι πιθανή οποιαδήποτε διασταυρούμενη επιμόλυνση ακόμα και σε προϊόντα που δεν εμφανίζουν αλλεργιογόνους παράγοντες. Το ίδιο ισχύει ακόμα και αν γίνει αφαίρεση συστατικών από τις συνθέσεις που συμπεριλαμβάνονται στο μενού μας.														
**You should be aware that all KFC products are prepared in the same premises using common equipment, so any cross-contamination may occur even in products with no allergens. The same issue applies even if you remove an ingredient with allergens from a product included in our menu.														
[Όλες οι πληροφορίες που συμπεριλαμβάνονται στον πίνακα αποτελούν χαρακτηριστικά των προϊόντων που ήταν σε ισχύ τον Μάρτιο του 2024. Αποκλίσεις μπορεί να υπάρξουν εξαιτίας αλλαγής προμηθευτών, αντικατάστασης υλικών, αναθεώρησης συνταγών ή ακόμα και από επιμόλυνση κατά την παρασκευή στο εστιατόριο.]														
[The allergen information included in this poster is based on current formulation that is valid in March 2024. Variations may occur due to differences in suppliers or supplier change, ingredient substitutions, recipe revisions and/or product production at the restaurant.]														