## The Tiffin Tin Allergen reference table

**C = Contains**

**MC = May Contain Trace of.** *The making of food is such that we cannot gurantee that trace amounts of this ingredient will never show up*

| | Peanuts | Lupin | Milk | Eggs | Nuts | Shellfish | Soya | Gluten | Sesame Seeds | Fish | Celery | Mustard | Sulphur Dioxide | Yoghurt |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. Onion pakora | - | - | - | C | - | - | - | C | - | - | - | - | - | - |
| 2. chicken samosa | - | - | - | - | - | - | - | C | - | - | - | C | - | - |
| 3. Kalipare squid | - | - | - | - | - | C | - | C | - | C | - | C | - | - |
| 4. vegetable samosa | - | - | - | - | - | - | - | C | - | - | - | C | - | - |
| 5. Lamb Samosa | - | - | - | - | - | - | - | C | - | - | - | C | - | - |
| 6. Sekuwa murgh kebab | - | - | - | - | - | - | - | MC | - | - | - | C | - | C |
| 7. Murga shish kebab | - | - | - | - | - | - | - | MC | - | - | - | - | - | - |
| 8. Tandoori mixed grill | - | - | - | - | - | C | - | MC | - | - | - | C | - | C |
| 8a. Mixed kebab chhoyela | - | - | - | - | - | - | - | MC | - | - | - | C | - | C |
| 9. Puchchre prawns | - | - | - | - | - | C | C | MC | - | C | - | C | - | - |
| 10. Tandoori salom kebab | - | - | - | - | - | - | - | MC | - | C | - | C | - | - |
| 11. lamb shish kebab | - | - | - | - | - | - | - | MC | - | - | - | - | - | - |
| 12. sekuwa lamb kebab | - | - | - | - | - | - | - | MC | - | - | - | C | - | C |
| 12a. Paneer kebab | - | - | C | - | - | - | - | MC | - | - | - | C | - | C |
| 13. koshi machhi | - | - | C | - | - | - | - | C | - | - | - | C | - | - |
| **14. goan salom fish** | - | - | C | - | - | - | - | - | - | C | - | C | - | C |
| 15. machhi masala | - | - | C | - | C | - | - | C | - | C | - | C | - | - |
| 16. king prawn pathia | - | - | C | - | - | C | - | - | - | C | - | - | - | - |
| 17. jhinga masala | - | - | C | - | C | C | - | - | - | C | - | C | - | C |
| 17a.King prawn chilli | - | - | C | - | - | C | - | - | - | C | - | C | - | C |
| 18. Murgh Korma | - | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C |
| 19. murgh tikka masala | - | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 20. Murgh Tofu | - | - | C | - | - | - | C | - | - | - | - | - | - | C |
| 20a. Murgh Jaypur | - | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 21. Murga mirchi | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 22. Murgh Freizi | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 23. murgh Dansak | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C |
| 23a. Murgh Lasune | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 24. Achari vegetable | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | - |
| 24a. Brinjal paloong | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | - |
| 24b. Tofu & Mushroom | - | - | - | - | - | - | C | - | - | - | - | C | - | - |
| 24c. Aloo Chhole | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | - |
| 25. Mixed vegetable korma | - | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 25a. Pallong chana | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 26. Mixed Vegetable Curry | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 26a. Paneer sag | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 27. Gosht Tikka Masala | - | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 28. Mirchi Lamb | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 29. Badami Pasanda | - | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 30. Paloong Gosht | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 31. Bhuna Gosht | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 32. Rogan Godht josh | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 33. weekly special | Please ask a member of staff | | | | | | | | | | | | | |
| 34. vegetable biryani | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 35. lamb biryani | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 36. chicken biryani | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 37. tarka daal | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 38. hariyali daal | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | - |
| 39. aloo chat-pat | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 40. channa chat masala | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 41. bhindi sabzi | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 42. brinjal sabzi | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 43. aloo gobi | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 44. aloo paloong | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 44a. Paloong | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 45. mushrooms sabzi | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - | C |
| 46. pilau rice | - | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 47. plain boiled rice | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 50. plain naan | - | - | C | C | | - | - | C | - | - | - | - | - | C |
| 51. peshwari naan | - | - | C | C | C | - | - | C | - | - | - | - | C | C |
| 52. garlic naan | - | - | C | C | | - | - | C | - | - | - | - | - | C |
| 55. paratha | - | - | - | - | - | - | - | C | - | - | - | - | - | - |
| 56. tandoori roti | - | - | - | - | | - | - | C | - | - | - | - | - | - |
| 57. mint yoghurt | - | - | - | - | | - | - | - | - | - | - | - | - | C |
| 58. raita | - | - | - | - | | - | - | - | - | - | - | - | - | C |
| 59. mixed pickle | - | - | - | - | | - | - | | - | - | - | C | - | - |
| 60. plain popadom | - | - | - | - | | - | - | C | - | - | - | - | - | - |
| 62. sweet lassi | - | - | C | - | | - | - | - | - | - | - | - | - | C |
| 62a. Mango lassi | - | - | C | - | | - | - | - | - | - | - | - | - | C |
| 63. plain lassi | - | - | C | - | | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 64. red onion salad | - | - | - | - | | - | - | - | - | - | - | - | - | - |