

ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W JADŁOSPISIE

Informacje o alergenach. Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergenami i nietolerancją pokarmową. W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów. Alergeny występujące w posiłkach:

- 1. Zboża zawierające gluten(pszenica, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)**
- 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)**
- 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)**
- 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)**
- 5. Orzeszki ziemne (arachidowe, i produkty przygotowane na ich bazie)**
- 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)**
- 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)**
- 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia oraz produkty przygotowane na ich bazie)**
- 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)**
- 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)**
- 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)**
- 12. Dwutlenek siarki**
- 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: Pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, tymianek, lubczyk, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka mielona, pieprz ziołowy, cząber, kminek w całości, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.