

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Drogi Rodzicu (Opiekunie) !

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające „ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW” lub 'MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY” wymienione w tabeli poniżej:

Lp.	Alergen wg rozporządzenia	Produkty
1	ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN	Pszenica, żyto, jęczmień, owies, mąka (wszystkie rodzaje), płatki owsiane, kukurydziane, kasza manna, kuskus, kasza jęczmienna, gryczana, jaglana, makaron, bułka tarta, kawa inka, groszek ptysiowy, grzanki, biszkopty, pieczywo białe, bułki, otręby, ciasta, rodzynki
2	MLEKO	Mleko; masło, jogurt, ser, twaróg, margaryna, śmietana, maślanka, kefir, kisiel, budyń, wędlina
3	JAJA	Jaja, biszkopty, wypieki, ciastka, makaron jajeczny, majonez, musy, sosy
4	RYBY	Ryby surowe-mrożone, przetworzone-konserwy rybne
5	SOJA	grzanki
6	SELER	Seler jako korzeń, łodyga i liście
7	GORCZYCA	Musztarda, wędliny, produkty mięsne, przyprawa carry, mieszanki przypraw
8	NASIONA SEZAMU	Ziarno sezamowe, masło sezamowe, bułki, wypieki, płatki śniadaniowe, desery, rodzynki
9	SKORUPIAKI	BRAK
10	ORZECHY	Krem orzechowy, bakalie, desery, wypieki, ciasta, wiórki kokosowe
11	DWUTLENEK SIARKI	Owoce suszone- w szczególności te, które muszą zachować jasny kolor np. morela
12	ŁUBINY	nasiona łubinu oraz mąki; występują w niektórych rodzajach chleba, kruchego ciasta i makaronu.
13	ORZESZKI ZIEMNE	Masło arachidowe, bakalie
14	MIĘCZAKI	BRAK