

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI



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 alergiami i nietolerancją pokarmową.

W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu, jaki zawiera to danie.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

Numer alergenu	Nazwa produktu	
1.	Zboża zawierające gluten	Pszenvica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne
2.	Skorupiaki	Produkty pochodne
3.	Jaja	Produkty pochodne
4.	Ryby	Produkty pochodne
5.	Orzeszki	Ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6.	Soja	Produkty pochodne
7.	Mleko	Produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8.	Orzechy	Migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne
9.	Seler	Produkty pochodne
10.	Gorzycza	Produkty pochodne
11.	Nasiona sezamu	Produkty pochodne
12.	Dwutlenek siarki i siarczyny wytwórców	W stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami
13.	Łubin	Produkty pochodne
14.	Mięczaki	Produkty pochodne

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazyliia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.