

WYKAZ ALERGENÓW W ŻYWNOSCI

W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki szkolne - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie nietolerancji, zamieszczamy do ogólnego zapoznania się wyciąg z w/w rozporządzenia, tj. "WYKAZ ALERGENÓW W ŻYWNOSCI."

ALERGENY W ŻYWNOSCI:

1. **GLUTEN** tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;
 2. **Skorupiaki** i produkty pochodne;
 3. **Jaja** i produkty pochodne;
 4. **Ryby** i produkty pochodne;
 5. **Orzeszki ziemne (arachidowe)** i produkty pochodne;
 6. **Soja** i produkty pochodne;
 7. **Mleko** i produkty pochodne, (łącznie z laktozą);
 8. **Orzechy** tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia a także produkty pochodne;
 9. **Seler** i produkty pochodne;
 10. **Gorczyca** i produkty pochodne;
 11. **Nasiona sezamu** i produkty pochodne;
 12. **Dwutlenek siarki i siarczyny** w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia
 13. **Łubin** i produkty pochodne;
 14. **Mięczaki** i produkty pochodne.
- Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie.

PRZYPRAWY:

Do przygotowania potraw używamy następujących przypraw : listek laurowy, ziele angielskie, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, majeranek, pieprz czarny, papryka słodka, czosnek.

W/w przyprawy mogą zawierać śladowe ilości glutenu, gorczycy, selera, soi, mleka, jaj lub sezamu (informacja na opakowaniu producenta).