

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 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:

- 1 Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, 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 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 ,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 pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)*
- 12 Dwutlenek siarki*
- 13 Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)*
- 14 Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)*
- 15 Miód*

Do przygotowanie posiłków używane są przyprawy :

Pieprz ,ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylią, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kurkuma, tymianek.