

Інформація о алергенах

Згідно з розпорядженням Парламенту Європейського і Ради н 1169/2011 доводить до відома споживачів про харчові продукти, з особливим акцентом на алергени ,має бути легкодоступним, щоб батьки знали що існують питання пов'язанні з алергенами в зв'язку з певними продуктами харчування ,харчова непереносимість. Тому в меню буде перелік алергенів ,а з кожною стравою номер алергену яка його містить

Номери харчових алергенів :

- 1.** *Зернові культури ,які мають глютен (пшениця ,жито ,ячмінь, овес, спельта ,канут).*
- 2.** *Ракоподібні та продукти з них (продукти приготовані на їх основі).*
- 3.** *Яйця та яєчні продукти (приготовані з них вироби).*
- 4.** *Риба та рибні продукти (продукти на їх основі).*
- 5.** *Арахіс та продукти на їх основі .*
- 6.** *Соєві боби ,продукти приготовані з них (продукти приготовані на їх основі).*
- 7.** *Молоко та молочні продукти (продукти виготовленні на їх основі).*
- 8.** *Горіх (мигдаль , фундук, волоські горіхи, кеш'ю, пекам, бразильський горіх, фісташки ,макадамія, та продукти з них).*
- 9.** *Селера та її похідні (продукти приготовані на їх основі).*
- 10.** *Гірчиця та похідні (продукти на її основі).*
- 11.** *Насіння кунжуту та продукти з нього .*
- 12.** *Діоксид сірки .*
- 13.** *Люпин (продукти приготовані на його основі).*
- 14.** *Малюски (продукти приготовані на його основі).*
- 15.** *Мед.*

Для приготування страв використовуються спеції:

Лавровий лист ,перець запашний, майоран, прованські трави , паприка солодка ,куркума, чебрець .