

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Radu (UE) nr 1169/2011z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów.

Alergeny występujące w posiłkach w/g rozporządzenia

Lp.	Alergen	Produkty
1	Zboża zawierające gluten	mąka pszenna, kasza manna, jęczmienna, kuskus, makaron, bułka tarta, groszek ptysiowy, grzanki, pieczywo pszenne białe, kisiel
2	Skorupiaki i produkty pochodne	brak
3	Jaja i produkty pochodne	jaja, makaron jajeczny, ciastka
4	Ryby i produkty pochodne	ryby surowe, ryby mrożone
5	Orzeszki ziemne i produkty pochodne	bakalie
6	Soja i produkty pochodne	brak
7	Mleko i produkty pochodne	mleko, masło, jogurt, ser biały, ser żółty, margaryna, śmietana, kefir, maślanka
8	Orzechy	bakalie, ciastka
9	Seler i produkty pochodne	seler jako korzeń i łodyga
10	Gorczyca i produkty pochodne	musztarda, wędliny, mieszanki przypraw, przyprawa curry
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne	chleb, bułki
12	Dwutlenek siarki	owoce suszone – w szczególności te które muszą zachować jasny kolor np. morele
13	Łubin i produkty pochodne	brak
14	Mięczaki i produkty pochodne	brak

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny i kolorowy, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka mielona, cynamon, cukier wanilinowy, majeranek.

Zgodnie z informacjami od producentów używane produkty gotowe: herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, mogą zawierać śladowe ilości alergenów tj. gluten, mleko łącznie z laktozą, jaja, soję, orzechy, selera i gorzycę.