

Szanowni Rodzice!

Zgodnie z obowiązującym prawem jesteśmy zobowiązani dołączyć do naszego menu listę alergenów.

ALERGENY NIE SĄ SZKODLIWYMI SKŁADNIKAMI, mogą jedynie wywoływać nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik.

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, przedstawiam listę alergenów, które powodują alergie lub reakcje nietolerancji.

LISTA ALERGENÓW

1. **ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN** (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) ORAZ PRODUKTY POCHODNE
2. **SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE**
3. **JAJA I PRODUKTY POCHODNE**
4. **RYBY I PRODUKTY POCHODNE**
5. **ORZESZKI ZIEMNE, ORZECHY ARACHIDOWE I PRODUKTY POCHODNE**
6. **SOJA I PRODUKTY POCHODNE**
7. **MLEKO I PRODUKTY POCHODNE**
8. **ORZECHY** (tj. migdały, orzechy włoskie, laskowe, nerkowca, pistacjowe) I PRODUKTY POCHODNE
9. **SELER I PRODUKTY POCHODNE**
10. **GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE**
11. **NASIONO SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE**
12. **DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY W STĘŻENIACH**
POWYŻEJ 10mg/kg LUB 10mg/litr
13. **ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE**
14. **MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny, pieprz ziółowy, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, papryka słodka, zioła prowansalskie, sól.

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