

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE

na podstawie Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Drogi Rodzicu (Opiekunie)!

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające „śladowe ilości alergenów” lub „mogące zawierać alergeny” wymienione poniżej:

1.	ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN	<i>mąka pszenna, płatki owsiane, kukurydziane, kasza manna, kuskus, kasza jęczmienna, makaron, bułka tarta, kawa inka, biszkopty, pieczywo białe pszenne, żytnie, bułka pszenna, ciasta, kisiel, rodzynki</i>
2.	MLEKO	<i>mleko, masło, jogurt, ser, twaróg – ser biały, śmietana, maślanka, kisiel, budyń, wędlina</i>
3.	JAJA	<i>jaja, biszkopty, wypieki, ciastka, makaron jajeczny,</i>
4.	RYBY	<i>ryby surowe – mrożone,</i>
5.	SOJA	<i>deserki mleczne -sojowe</i>
6.	SELER	<i>seler jako korzeń i łodyga, wędlina</i>
7.	GORCZYCA	<i>musztarda, wędlina, produkty mięsne, przyprawa Carry</i>
8.	NASIONA SEZAMU	<i>ziarno sezamowe, masło sezamowe, bułki, wypieki, płatki śniadaniowe,</i>
9.	SKORUPIAKI	BRAK
10.	ORZECHY	<i>czekolada, nutella, mieszanka stydencka</i>
11.	DWUTLENEK SIARKI	<i>owoce suszone – w szczególności te, które muszą zachować jasny kolor np. morela,</i>
12.	ŁUBINY	BRAK
13.	MIĘCZAKI	BRAK