

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Radu (UE) nr 1169/2011 z 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

L.p	Alergen	Produkty
1	Zboża zawierające gluten	Mąka pszenna, kasza manna, jęczmienna, kus kus, 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
9	Seler i produkty pochodne	Seler jako korzeń i łodyga
10	Gorzycza i produkty pochodne	Musztarda, wędliny, mieszanki przypraw
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne	Brak
12	Dwutlenek siarki	Owoce suszone – w szczególności te które muszą zachować jasny kolor (morele)
13	Łubin i produkty pochodne	Brak
14	Mięczaki i produkty pochodne	Brak

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

Zgodnie z informacjami od producentów używane produkty gotowe (np.: herbata, dżem, keczup, koncentrat pomidorowy), mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.