**Alergeny występujące w posiłkach:**

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

**Drodzy Rodzice, Opiekunowie!**

Wnaszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające ,,ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW" lub ,,MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY" wymienione w tabeli poniżej:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Zboża zawierające gluten | mąka pszenna, płatki owsiane, płatki kukurydziane, płatki musli, kasza manna, kasza kuskus, kasza jęczmienna, makaron, ryż biały-brązowy, bułka tarta, kawa inka, biszkopty, herbatniki, wafle ryżowe, pieczywo białe pszenne, pieczywo żytnie, pieczywo mieszane, bułka pszenna, bułka maślana, pączusie serowe, bułeczki słodkie, ciasta, kisiel, rodzynki  |
| 2. Soja | wafle ryżowe z polewą malinową  |
| 3.Sezam | bułki, wypieki, płatki śniadaniowe, desery, rodzynki, paluszki z sezamem |
| 4.Skorupaki | Brak |
| 5.Mleko | mleko, masło, jogurty, ser, twaróg-ser biały, śmietana, maślanka, kefir, budyń, wędlina |
| 6.Dwutlenek siarki i siarczany | owoce suszone- w szczególności te, które muszą zachować jasny kolor np. morele |
| 7. Jaja | jaja, biszkopty, wypieki, ciastka, makaron jajeczny, wędliny |
| 8.Orzechy | Krem orzechowy do smarowania pieczywa, bakalie, desery, wypieki, ciasta, wiórki kokosowe, wędliny |
| 9.Łubin | Brak |
| 10.Ryby | ryby surowe- mrożone, przetworzone- konserwy rybne: tuńczyk w oleju, sosie własnym, makrela |
| 11.Seler | Seler jako korzeń i łodyga, wędlina |
| 12. Mięczaki | Brak |
| 13.Orzeszki ziemne | bakalie, desery, płatki musli, wypieki |
| 14.Gorczyca | musztarda, wędlina, produkty mięsne, przyprawa Carry, mieszanki przypraw  |