

W związku z obowiązkiem stosowania przez placówki zbiorowego żywienia - **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/11** dotyczącego przekazywania konsumentowi informacji na temat obecnych alergenów w serwowanych potrawach, zamieszczamy poniżej listę produktów powodujących alergię.

Informację o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie. Wszystkie receptury na każdą przygotowaną potrawę i wykaz produktów jakie są używane w kuchni znajdują się do wglądu u Intendenta.

PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE:

- 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN**, tj. pszenica, żyto, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;
- 2. SKORUPIAKI** i produkty pochodne;
- 3. JAJA** i produkty pochodne;
- 4. RYBY** i produkty pochodne;
- 5. ORZESZKI ZIEMNE** (arachidowe) i produkty pochodne;
- 6. SOJA** i produkty pochodne;
- 7. MLEKO** i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
- 8. ORZECHY**, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne;
- 9. SELER** i produkty pochodne;
- 10. GORCZYCA** i produkty pochodne;
- 11. NASIONA SEZAMU** i produkty pochodne;
- 12. DWUTLENEK SIARKI** i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia;
- 13. ŁUBIN** i produkty pochodne;
- 14. MIĘCZAKI** i produkty pochodne.

Do przygotowania potraw stosujemy przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, zioła prowansalskie, pieprz czarny, pieprz ziołowy, pieprz cytrynowy, paprykę słodką, paprykę ostrą oraz kwasek cytrynowy.

Wyżej wymienione przyprawy mogą zawierać śladowe ilości glutenu, gorczycy, selera, soi, mleka, jaj lub sezamu.