

# INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJĘ POKARMOWE

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 w tabeli poniżej:

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

Wykaz produktów jest aktualizowany na bieżąco.