

14 ALERGENÓW – SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

- 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEN, OWIES, ORKISZ**
- 2. SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE**
- 3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE**
- 4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE**
- 5. ORZESZKI ZIEMNE**
- 6. SOJA I JEJ POCHODNE Z WYJĄTKIEM OLEJU I TŁUSZCZU SOJOWEGO**
- 7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE**
- 8. ORZECHY TJ.: MIGDAŁY, ORZECHY LASKOWE, ORZECHY WŁOSKIE, ORZECHY NERKOWCA, PISTACJE**
- 9. SELER I PRODUKTY POCHODNE**
- 10. GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE**
- 11. NASIONA SEZAMU I PRODULTY POCHODNE**
- 12. DWUTLENEK SIARKI**
- 13. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE**
- 14. MIECZAKI I PRODUKTY POCHODNE**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, papryka, majeranek, tymianek, bazylija, oregano, zioła prowansalskie, kwasek cytrynowy, czosnek granulowany i cukier.

Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie (przy każdym daniu numer alergenu).

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergię nietolerancji zamieszczamy do ogólnego zapoznania się wyciąg z ww. rozporządzenia.