

Poniższa tabela przedstawia najczęściej spotykane alergeny pokarmowe. W celu ułatwienia dla Państwa informacji do każdego alergenu pokarmowego została przypisana cyfra porządkowa, która również została umieszczona na jadłospisie.



ALERGENY POKARMOWE

1. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
2. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz)
3. Jajka i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
6. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Ziarno sezamu (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Rośliny strączkowe (produkty przygotowane na ich bazie)
9. Orzechy ziemne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Soja (produkty przygotowane na ich bazie)

Wszelkiego rodzaju **wędliny** zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości : **glutenu, jaj, soi, gorzycy, sezamu.**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylika, zioła prowansalskie, pieprz, papryka słodka, pieprz ziółowy, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.

Suszone owoce oraz nasionka, które są podawane dzieciom do posiłku zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości: **glutenu, orzechów ziemnych i sezamu.**

