INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE 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”

 **Alergen według rozporządzenia**

**1 . ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN**

 -mąka pszenna, płatki owsiane, kukurydziane, kasza manna, kuskus,kasza jęczmienna, makaron, bułka tarta, kawa inka, groszek ptysiowy,grzanki, biszkopty, pieczywo białe pszenne, żytnie, bułka pszenna,

otręby, ciasta, kisiel

**2 . MLEKO**

mleko, masło, jogurt, ser, twaróg – ser biały, margaryna, śmietana, maślanka, kefir, kisiel, budyń,

**3. JAJA**

 - jaja, biszkopty, wypieki, ciastka, makaron jajeczny,

**4. RYBY**

 -ryby surowe – mrożone, przetworzone

**5. SOJA**

- produkty z niej wytworzone

**6 . SELER**

 - seler jako korzeń i łodyga, wędlina

**7. GORCZYCA**

 - musztarda, wędlina, produkty mięsne, przyprawa Carry, mieszanki przypraw.

**8 . NASIONA SEZAMU**

 - ziarno sezamowe, bułki, wypieki, płatki śniadaniowe , desery,

**9 . SKORUPIAKI**

**10. ORZECHY**

 - bakalie, desery, wypieki, ciastka, wiórki kokosowe,

**11. DWUTLENEK SIARKI**

 -owoce suszone

**12 . ŁUBINY**

**13. ORZESZKI ZIEMNE**

**14. MIĘCZAKI**