

WYKAZ ALERGENÓW W POSIŁKACH

Zgodnie z rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr. 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, nakazującej udzielenie informacji o zawartości substancji alergizujących w jadłospisie podajemy spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

Numer alergenu	Nazwa alergenu
1	ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty podobne
2	SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE
3	JAJA I PRODUKTY POCHODNE
4	RYBY i produkty pochodne
5	ORZESZKI ZIEMNE (ARACHIDOWE) i pochodne
6	SOJA I PRODUKTY POCHODNE
7	MLEKO I PRODUKTY POCHODNE
8	ORZECHY: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowe oraz produkty pochodne
9	SELER I PRODUKTY POCHODNE
10	GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE
11	NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE
12	DWUTLENEK SIARKI i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub w przeliczeniu na SO ₂
13	ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE
14	MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

*Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziółowy, cytrynowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, kminek, zioła prowansalskie, angielskie ziele, liść laurowy, papryka słodka, cukier waniliowy, cynamon.

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