

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową, poniżej przedstawiono załącznik do powyższego Rozporządzenia.

14 alergenów - substancji i produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

(wymagających uwzględnienia w jadłospisie)

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacjowe, makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą

w codziennym jadłospisie

- przy każdym obiedzie numer alergenu jaki zawiera to danie -

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylika, zioła prowansalskie, papryka słodka, cukier, miód.

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

Przygotowany jadłospis może ulegać niewielkim modyfikacjom z uwagi na nieprzewidziane sytuacje.

Istnieje możliwość wyeliminowania alergenu, np. dostępna jest zupa bez śmietany.