

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE

Podstawa prawna:

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Drogi Rodzicu/Opiekunie

W naszej kuchni używane są produkty, które zawierają alergeny pokarmowe oraz produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW lub MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY wymienione w poniższej tabeli.

Alergen wg rozporządzenia	Produkty
1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN (PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIENŃ, OWIES, ORKISZ)	Mąka pszenna, tortowa, żytnia, płatki owsiane, płatki ryżowe, płatki jęczmienne, otręby owsiane, otręby pszenne, pieczywo żytnie, pieczywo graham, kasza (jęczmienna, manna, kukurydziana, jaglana, gryczana, pęczak) makaron (łazanki durum, świderki, muszelka, spaghetti) bułka tarta, ryż
2. MLEKO	Masło, jogurt, maślanka, kefir, twaróg – ser biały, śmietana
3. JAJA	Jaja, biszkopty, krakersy, makaron jajeczny
4. RYBY	Ryby surowe, mrożone
5. SOJA	Pieczywo, fasola, groch, soczewica
6. SELER	Seler jako korzeń dodawany do zup i surówek, wędliny
7. GORCZYCA	Wędliny, produkty mięsne, przyprawy
8. NASIONA SEZAMU	Ziarno sezamowe, bułki, płatki śniadaniowe, rodzyнки, żurawina
9. SKORUPIAKI	Brak
10. ORZECHY	Orzechy, wypieki, rodzyнки, żurawina
11. DWUTLENEK SIARKI	Owoce suszone – szczególnie te które muszą zachować jasny kolor np.morela
12. ŁUBINY	Brak
13.OERZESZKI ZIEMNE	Orzechy
14. MIĘCZAKI	Brak

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy świeże oraz suszone: bazylia, oregano, lubczyk, kurkuma, kolendra, kardamon, imbir, czosnek niedźwiedzi, kminek, goździki, koperek, liście laurowe, majeranek, pieprz, tymianek, koperek, papryka słodka, suszone pomidory. Zgodnie z informacjami od producentów ziół suszonych, mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, soj, selera, gorczycy.

W kuchni szkolnej używany jest również naturalny miód pszczoły.