

ALERGENY W ŻYWNOŚCI

Dz. U. Unii Europejskiej z dnia 22.11.2011 L304/28 – art. 9 ust. 1; L304/43 – zał. II

1. GLUTEN (zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkiszowa)
2. SKORUPIAKI i produkty pochodne
3. JAJA i produkty pochodne
4. RYBY i produkty pochodne
5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne
6. SOJA i produkty pochodne
7. MLEKO I JEGO PRZETWORY oraz produkty pochodne
8. ORZECZY (migdały, orzechy: laskowe, włoskie, nerkowce, pistacjowe, i pochodne)
9. SELER i produkty pochodne
10. GORCZYCA (MUSZTARDA) i produkty pochodne,,
11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne
12. DWUTLENEK SIARKI i SIARCZANY w stężeniach powyżej 10mg/kg
13. ŁUBIN i produkty pochodne
14. MIĘCZAKI, małże i produkty pochodne

- Wędliny mogą zawierać śladowe ilości 1, 9, 12, według oświadczenia producenta.
- Posiłki dla dzieci przygotowywane są w naszej szkolnej kuchni z godnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku.
- Codziennie dzieci mają nieograniczony dostęp do wody mineralnej niegazowanej.
- Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, kminek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, jarzynka bez soli oraz świeże zioła.
- Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa, mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.
- W powyższym jadłospisie wyróżnione są substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z zarządzeniem UE nr 1169/2011 załącznik nr 2 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Informacje dotyczące producentów i dostawców produktów żywnościowych dostępne są u pani intendent – Małgorzaty Tokarewicz