

Jadłospis oraz informacje o alergenach

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.

W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

- 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, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy 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)**

Do przygotowania posiłków w przedszkolu używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

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