**W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki szkolne Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności alergenów lub innych substancji mogących powodować alergie zamieszczamy wykaz 14 PODSTAWOWYCH ALERGENÓW wymagających uwzględnienia w poniższym opisie a powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.**

INFORMACJE O OBECNOŚCI POSZCZEGÓLNYCH ALERGENÓW PODAWANE BĘDĄ W CODZIENNYM JADŁOSPISIE W FORMIE CYFR POD KTÓRYMI ZNAJDUJĄ SIĘ WYSZCZEGÓLNIONE PONIŻEJ ALERGENY

**1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN** tzn: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut oraz produkty pochodne z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę b) maltodekstryn na bazie pszenicy c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia

**2.SKORUPIAKI** i produkty pochodne

**3.JAJA** i produkty pochodne

**4.RYBY** i produkty pochodne z wyjątkiem : a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina

**5.ORZESZKI ZIEMNE** i produkty pochodne

**6.SOJA** i produkty pochodne z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego -alfa-tokoferolu, naturalnego octanu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego

**7.MLEKO** oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą)

**8.ORZECHY** tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia oraz produkty przygotowane na ich bazie

**9.SELER** i produkty pochodne

**10.GORCZYCA** i produkty pochodne

**11**.**NASIONA SEZAMU** i produkty pochodne

**12.DWUTLENEK SIARKI** oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10mg/kg lub 10mg/l w przybliżeniu na całkowitą zawartość SO2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców

**13.ŁUBINY** i produkty pochodne

**14.MIĘCZAKI** i produkty pochodne

**Przypominamy jednocześnie, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba że występuje ku temu wyraźne wskazanie lekarza.**

**Racjonalne żywienie jest ważne w każdym wieku, a dla dzieci, zwłaszcza małych, może być kluczowe dla rozwoju.**

**Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek ,tymianek, bazylia, lubczyk, oregano, papryka wędzona, słodka i węgierska zioła prowansalskie, rozmaryn, czosnek granulowany ,pomidory suszone w płatkach ,**

**cukier z prawdziwą wanilią ,tymianek, kurkuma, gałka muszkatołowa, kminek,**

 **sól o obniżonej zawartości sodu, koperek i natka pietruszki suszona ,cebula suszona**

**Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości:**

**glutenu ,jaj, mleka, soi ,selera, orzeszków, sezamu i gorczycy.**

**Informujemy, że pełny wykaz składników odżywczych i alergenów do wglądu u intendenta placówki.**