**INFORMACJE O ALERGENACH**

**Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania informacji na temat żywności informujemy, że w naszej kuchni używane są substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.**

**Alergeny występujące w posiłkach:**

**1. gluten Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz i produkty pochodne**

**2. skorupiaki Skorupiaki i produkty pochodne**

**3. jajka Jaja i produkty pochodne**

**4. ryby Ryby i produkty pochodne**

**5. orzeszki Orzeszki ziemne (arachidowe)**

**6. soja Soja i produkty pochodne**

**7. mleko Mleko i produkty pochodne**

**8. orzechy Orzechy**

**9. seler Seler i produkty pochodne**

**10. gorczyca Gorczyca i produkty pochodne**

**11. sezam Nasiona sezamu i produkty pochodne**

**12. http://www.przedszkole390.waw.pl/_files/content/jadlospis/12_so2.png️ Dwutlenek siarki**

**13. lubin Łubin**

**14. mieczaki Mięczaki**

**\* Zgodnie z oświadczeniami producentów użyte produkty gotowe (np. wędliny, kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy…) mogą zawierać  śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy. Używane do potraw naturalne przyprawy (pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie, papryka słodka, czosnek, curry, kminek, kolendra, kurkuma, imbir, cynamon, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, gałka muszkatołowa, goździk, zioła prowansalskie, majeranek, tymianek, bazylia) mogą zawierać śladowe ilości alergenów z grupy 1, 3, 6, 7, 9, 10**

**KAŻDEGO DNIA DZIECI DOSTAJĄ WODĘ MINERALNĄ NA ŻĄDANIE**