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

**2.  Skorupiaki i produkty pochodne**

**3.  Jaja i produkty pochodne**

**4.  Ryby i produkty pochodne**

**5.  Orzeszki ziemne (arachidowe)**

**6.  Soja i produkty pochodne**

**7.  Mleko i produkty pochodne**

**8.  Orzechy**

**9.  Seler i produkty pochodne**

**10.  Gorczyca i produkty pochodne**

**11.  Nasiona sezamu i produkty pochodne**

**12. ️ Dwutlenek siarki**

**13.  Łubin**

**14.  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**