**INFORMACJA 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 alergenami i nietolerancję pokarmową.

 **W związku z powyższym podano spis i numery alergenów występujących**

 **w posiłkach**

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, Jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Jaja i produkty pochodne ( produkty przygotowane na ich bazie)
3. Ryby i produkty pochodne ( produkty przygotowane na ich bazie)
4. Orzeszki ziemne, arachidowe ( produkty przygotowane na ich bazie)
5. Soja i produkty pochodne ( produkty przygotowane na ich bazie)
6. Mleko i produkty pochodne ( Produkty przygotowane na ich bazie)
7. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowe, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, produkty przygotowane na ich bazie)
8. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
9. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Nasiona sezamu i produkty pochodne ( produkty przygotowane na ich bazie)
11. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)

**Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:**

ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, pieprz ziołowy, papryka słodka, małe ilości soli.

Zgodnie z instrukcją od producenta mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, soi, selera, gorczycy.

**W jadłospisie przy każdym daniu podany jest numer alergenu jaki zawiera to danie.**