

Informacja o alergenach i produktach powodujących nietolerancje pokarmowe

Alergeny w żywności, które mogą występować w naszym przedszkolu

1	Gluten- zboża, polędwica drobiowa, szynka zrazowa, kiełbasa żywiecka, fasola, kopytka, pierogi, naleśniki, kakao, bułki, pieczywo, mąka ziemniaczana, mąka, kasza jaglana, pęczak, płatki orkiszowe, owsiane, kukurydziane, bułka trąta, biszkopty, otręby, ciastka, kisiel, rodzynki, makarony, kasza manna, kukurydziana, kasza jęczmienna, kawa zbożowa
2	Skorupiaki
3	Jaja- makarony, polędwica drobiowa, naleśniki, pierogi, kopytka, racuchy, placki, ciasta i ciastka, farsz do mięsa,
4	Ryby-ryby surowe -mrożone, przetworzone konserwy rybne, tuńczyk w oleju, ryby w pomidorach i w oleju
5	Orzeszki ziemne- otręby żytnie, polędwica drobiowa, siemię lniane, słonecznik, pestki dyni, morele i wszystkie bakalie
6	Soja- otręby żytnie, kakao, polędwica drobiowa, kiełbasa żywiecka, grzanki
7	Laktoza- mleko, masło, jogurt, śmietana, ser, twaróg –ser biały, margaryna, maślanka, kefir, kisiel, budyń, wędlina, otręby żytnie, kakao,
8	Orzechy- migdały, płatki kukurydziane, rodzynki, fasola, śliwki, siemię, morele, słonecznik, desery, wypieki, ciasta, wiórki kokosowe
9	Seler – ketchup, seler, jako korzeń i łydża, wędlina
10	Gorczyca – musztarda, wędlina, produkty mięsne, przyprawy mieszanki, musztarda, wszystkie marynaty
11	Nasiona sezamu- ziarno sezamu, masło sezamowe, bułki, wypieki, płatki śniadaniowe, desery, rodzynki, wędliny, morele, słonecznik, siemię
12	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniu >10mg/kg – owoce suszone
13	Łubin
14	Mięczaki

Zioła i przyprawy, które zawierają wysokie ryzyko występowania alergii: curry, czosnek, oregano, pieprz zielony, ziarna kopru włoskiego, kolendra

Zgodnie z informacjami od producenta w oznaczonych produktach mogą znajdować się śladowe ilości alergenów. Bliższe informacje dotyczące alergenów są do wglądu w pani intendent w sekretariacie.