***Szanowni Rodzice!***

Zgodnie z obowiązującym prawem jesteśmy zobowiązani dołączyć do naszego menu listę alergenów.

**ALERGENY NIE SĄ SZKODLIWYMI SKŁADNIKAMI,** mogą jedynie wywoływać nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik.

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) **NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku,** przedstawiam listę alergenów, które powodują alergie lub reakcje nietolerancji.

**LISTA ALERGENÓW**

1. **ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN** (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) ORAZ PRODUKTY POCHODNE
2. **SKORUPIAKI** I PRODUKTY POCHODNE
3. **JAJA** I PRODUKTY POCHODNE
4. **RYBY** I PRODUKTY POCHODNE
5. **ORZESZKI ZIEMNE,ORZECHY ARACHIDOWE** I PRODUKTY POCHODNE
6. **SOJA** I PRODUKTY POCHODNE
7. **MLEKO** I PRODUKTY POCHODNE
8. **ORZECHY** ( tj. migdały,orzechy włoskie, laskowe, nerkowca, pistacjowe) I PRODUKTY POCHODNE
9. **SELER** I PRODUKTY POCHODNE
10. **GORCZYCA** I PRODUKTY POCHODNE
11. **NASIONO SEZAMU** I PRODUKTY POCHODNE
12. **DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY** W STĘŻENIACH POWYŻEJ 10mg/kg LUB 10mg/litr
13. **ŁUBIN** I PRODUKTY POCHODNE
14. **MIĘCZAKI** I PRODUKTY POCHODNE

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, papryka słodka, zioła prowansalskie, sól.
**Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaja, soi, selera i gorczycy.**