

WYKAZ 14 ALERGENÓW – SUBSTANCJI I PRODUKTÓW POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

W trakcie przygotowywania posiłków na terenie naszego zakładu wykorzystujemy produkty, które mogą zawierać substancje powodujące alergię bądź nietolerancję pokarmowe. Alergeny w jadłospisie zostały umieszczone w nawiasach pogrubioną czcionką.

1. Ziarna zbóż zawierające:
GLUTEN PSZENNY oraz produkty przygotowane na ich bazie
GLUTEN Z ŻYTA oraz produkty przygotowane na ich bazie
GLUTEN Z JECZMIENIA oraz produkty przygotowane na ich bazie
GLUTEN Z OWSA oraz produkty przygotowane na ich bazie
2. **SKORUPIAKI** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
3. **JAJA** oraz produkty przygotowywane na ich bazie.
4. **RYBY** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
5. **ORZESZKI ZIEMNE** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
6. **SOJA** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
7. **MLEKO** oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą)
8. **ORZECHY** z drzew orzechowych, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia oraz produkty przygotowane na ich bazie.
9. **SELER** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
10. **GORCZYCA** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
11. Ziarna **SEZAMU** oraz produkty przygotowane na jego bazie.
12. **DWUTLENEK SIARKI** oraz siarczany w stężeniach wyższych niż 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość CO₂ dla produktów w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13. **ŁUBIN** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
14. **MIECZAKI** oraz produkty przygotowane na ich bazie.