**Do przygotowania posiłków używane są przyprawy**:

pieprz, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, lubczyk, cukier waniliowy.

Wszelkiego rodzaju **wędliny** zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości **: glutenu, jaj, soi, gorczycy, sezamu.**

Informujemy, że w naszej przedszkolnej kuchni, przygotowując codzienne posiłki, wykorzystujmy składniki, które mogą powodować alergie lub reakcje nietolerancji. Należą do nich :

1. Mąki zawierające gluten tj. z pszenicy, żyta, jęczmienia, owsa, orkiszu i produkty pochodne.
2. Jaja i produkty pochodne.
3. Ryby i produkty pochodne.
4. Produkty zawierające niewielkie ilości orzechów arachidowych, włoskich, laskowych, migdałów, pistacji.
5. Produkty zawierające niewielkie ilości soi, sezamu, gorczycy.
6. Mleko i produkty pochodne.
7. Seler i produkty pochodne.

**Jeżeli Państwa dziecko jest uczulone na któryś z wyżej wymienionych składników, prosimy o przekazanie takiej informacji wychowawczyni grupy, do której uczęszcza dziecko.**

LISTA ALERGENÓW wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w odniesieniu do składników obecnych w środkach żywności.

SUBSTANCJE ZAWIERAJĄCE ALERGENY:

1. ZBOŻA zawierające gluten (płatki owsiane, kukurydziane, mąka pszenna, kasza manna, makaron, kawa inka, grzanki, biszkopty, pieczywo białe pszenne, żytnie, bułka pszenna, ciasta, kisiel, rodzynki i produkty pochodne),

2. MLEKO : masło, mleko, jogurt, ser, twaróg – ser biały, śmietana, maślanka, kefir, kisiel, budyń, wędlina,

3. JAJA : jaja, makaron jajeczny, ciastka, wypieki, biszkopty ,

4. RYBY : ryby surowe – mrożone , konserwy – tuńczyk w oleju,

5. SOJA : grzanki,

6. SELER : seler jako korzeń, łodyga, wędlina,

7. GORCZYCA : musztarda, wędlina, produkty mięsne, mieszanki przypraw,

8. NASIONA SEZAMU : ziarno sezamowe, masło sezamowe, bułki, wypieki, płatki śniadaniowe, desery, rodzynki,

9. SKORUPIAKI : BRAK,

10. ORZECHY : krem orzechowy do smarowania, bakalie, desery, wypieki, ciasta ,

11. DWUTLENEK SIARKI : owoce suszone –w szczególności te które muszą zachować jasny kolor np. morela,

12. ŁUBINY : BRAK,

13. ORZESZKI ZIEMNE : masło arachidowe, bakalie,

14. MIĘCZAKI : BRAK.