

INFORMACJA O ALERGENACH



Drodzy Rodzice !

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania informacji na temat żywności uprzejmie informujemy, że w kuchni Przedszkola Samorządowego nr 1 używane są następujące alergeny.

Alergeny wg zał. II w/w rozporządzenia:

- 1. Zboża zawierające gluten, tj.: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz i produkty pochodne. Występują w produktach i posiłkach:** Pieczywo pszenne, żytnie, mieszane, razowe, graham, orkiszowe, wafle wielozbożowe, panierka z bułki tartej, kasze: jęczmienna, manna, płatki owsiane, makaron pszenny, groszek ptysiowy, produkty na bazie mąki pszennej, wypieki, zacierki, kluski, sosy, gulasze, naleśniki, pierogi, zupy.
- 2. Jaja i produkty pochodne. Występują w produktach i posiłkach:** Składnik kanapek, past do kanapek, dodatek do zup, składnik kotletów mięsnych, półmięsnych, jajecznych, rybnych oraz dodatek do dań mącznych.
- 3. Ryby i produkty pochodne. Występują w produktach i posiłkach:** Składnik kotletów rybnych, past do śniadań.
- 4. Soja i produkty pochodne. Występują w produktach i posiłkach:** Kotlety sojowe (w przypadku diety wegetariańskiej).
- 5. Mleko i produkty pochodne. Występują w produktach i posiłkach:** Zupy mleczne na bazie mleka krowiego, składnik zup zabielenych przygotowywanych z dodatkiem masła, śmietany, dodatek do kanapek i dań z udziałem masła, sera: białego, wiejskiego, żółtego, jogurtu naturalnego, owocowego, śmietany (pierogi ruskie, leniwe, naleśniki, ciasta, koktajle, polewy owocowo-jogurtowe).
- 6. Seler i produkty pochodne i posiłkach. Występują w produktach:** Składnik zup, surówek (na bazie selera) i wybranych mieszanek warzyw na ciepło.

Zgodnie z informacjami od producentów, użyte produkty gotowe (np. kakao, kawa zbożowa, makarony, herbata, dżem, płatki zbożowe, wyroby cukiernicze, koncentrat pomidorowy, jogurty, konserwy rybne, produkty z mięsa) mogą zawierać **śladowe ilości alergenów**: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

sól, pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, lubczyk, czosnek granulowany, tymianek, kminek, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, mieszanki ziółowe do mięs, sól czosnkowa, cukier waniliowy.

Nie używamy gotowych ulepszaczy smaku, które zawierają szkodliwy dla zdrowia glutaminian monosodowy typu: vegeta, maggi.

Przypominamy, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba, że występuje wyraźne wskazanie lekarza. Racjonalne żywienie jest ważne w każdym wieku, a dla dziecka może być wręcz kluczowe dla rozwoju

