

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH
POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE

Rozporządzenia z dnia 25.10.2011r UE nr 1169/2011r załącznik nr II

w celu przekazywania konsumentom informacji.

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające „ ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW,, lub mogące zawierać alergeny wymienione w tabeli poniżej:

Lp	Alergen wg rozporządzenia UE nr 1169/2011	Produkty
1	Zboża zawierające gluten i śladowe ilości	Pszenica, żyto, owies, orkisz, jęczmień, śladowe ilości (siemię lniane, kakao, kawa inka, bazylia, oregano)
2	Skorupiaki	brak
3	Jaja	Makarony, śladowe ilości : suchary, grzanki,
4	Ryby	Dorsz
5	Orzeszki ziemne	Śladowe ilości: musli
6	Soja	siemię lniane, pieprz czarny, oregano, ziła prowansalskie, gałka muszkatołowa, musli, suchary
7	Mleko(łącznie z laktozą)	Mleko, śmietana, masło śladowe ilości: musli ,grzanki oregano, bazylia, pieprz, kakao, ser żółty, ciastka zbożowe, ciasto drożdżowe)
8	Seler	Przyprawy naturalne (oregano, bazylia, ziola prowansalskie, gałka muszkatołowa, pieprz czarny), wszystkie zupy warzywne
9	Gorczyca	Musztarda, śladowe ilości (bazylia, oregano, pieprz,
10	Orzechy	brak
11	Nasiona sezamu	Sezam, siemię lniane, pieprz czarny, oregano, ziła prowansalskie, gałka muszkatołowa
12	Dwutlenek siarki	Owoce suszone(rodzynki, morele, figi)
13	Łubiny	Śladowe ilości : oregano
14	Mięczaki	brak

