

## Wykaz alergenów w posiłkach

### Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji.

| Numer alergenu | Nazwa alergenu   |
|----------------|--|
| <b>1</b>       | Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień , owies, orkisz) oraz pochodne                              |
| <b>2</b>       | Skorupiaki oraz produkty pochodne  |
| <b>3</b>       | Jaja i produkty pochodne   |
| <b>4</b>       | Ryby i produkty pochodne   |
| <b>5</b>       | Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe oraz produkty podobne.   |
| <b>6</b>       | Soja i produkty podobne.   |
| <b>7</b>       | Mleko i produkty podobne.  |
| <b>8</b>       | Orzechy , migdały, orzechy laskowe, włoskie, orzechy nerkowca, brazylijskie, pistacjowe oraz produkty podobne. |
| <b>9</b>       | Seler i produkty podobne.  |
| <b>10</b>      | Nasiona sezamu i produkty podobne.   |
| <b>11</b>      | Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg  |
| <b>12</b>      | Łubin i produkty podobne.  |
| <b>13</b>      | Mięczaki i produkty podobne.   |

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny, ziołowy , cytrynowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek , rozmaryn, zioła prowansalskie, cynamon, ziele angielskie, liść laurowy , lubczyk i inne . Zgodnie z informacją od producentów mogą one zawierać śladowe ilości : glutenu, soi, mleka , selera , gorzycy